



ANEAactu' n°2

JANVIER 2009

L'éditorial du Président

DANS CE NUMÉRO :

- Les enjeux du développement durable 7 Janvier 2008 2
- Ouverture de la Basse-Normandie à Valorial 2 Octobre 2008 3
- Aliment, sécurité, hygiène le 9 Septembre 2008 4
- Pour une industrie agro-alimentaire européenne compétitive 4
- INFOS sur la taxe transport!! 5
- Recherche et développement : financement de l'innovation 5
- Une entreprise, un territoire, une histoire 6
- La vie des commissions 7
- Des nouvelles de nos entreprises 7
- Un jeune entrepreneur s'exprime 8
- Accidents du travail: connaître son taux de cotisations 8

Espérons que nos entreprises agro-alimentaires ne seront pas systématiquement associées au mot CRISE, comme ma passion, le cyclisme, l'est au DOPAGE !!

Depuis la « crise » de la Vache folle, partie d'Angleterre, voici maintenant **deux** décennies, il est, hélas, devenu courant lorsque la presse écrite, la radio ou la télévision parlent de l'agro-alimentaire que ce soit pour annoncer une nouvelle crise, voire un nouveau «scandale»..

Dernière en date, la mélanine dans du lait provenant de Chine, puis à nouveau de la mélanine dans du soja chinois destiné à l'alimentation des volailles bio, et enfin de la dioxine dans l'alimentation porcine en Irlande.

Que ces crises soient le résultat d'erreurs humaines, d'un problème ponctuel, ou qu'elles

soient provoquées par l'appât du gain, chacune d'entre elles accentuent encore un peu plus la «peur» en lieu et place du «plaisir».

Même si les médias et les administrations affirment qu'il n'y a pas ou peu de risques pour la santé humaine en France, le consommateur l'entend autrement et, à chaque fois, c'est l'ensemble de notre secteur qui souffre.

Même si les procédures de rappel sont nécessaires, pour l'esprit des consommateurs, des journalistes, des politiques et de l'administration, il serait sans doute judicieux de s'intéresser à la manière de redonner à nos entreprises l'image de la confiance et du plaisir.

Dans l'attente d'un renversement de tendance, je vais rester optimiste et vous présenter à toutes et à tous, mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année qui se profile à nous.



Que 2009 soit propice à nos entreprises et que nous puissions traverser avec sérénité la crise générale actuelle qui, cette fois, est financière.

A vous, à vos familles et à tous vos collaborateurs une bonne et heureuse année 2009.

A l'ANEA que j'ai l'honneur de présider, un développement serein et efficace au service de nos entreprises. A ses commissions qui se sont mobilisées en 2008, un bon travail et la réussite de leurs actions collectives pour 2009.

Bertrand DECLOMESNIL



Association Normande des Entreprises Alimentaires

Agropôle Normandie - 6 rue des Roquemonts - 14053 Caen Cedex 4

Site web: anea-normandie.com

Tel: 02 31 47 22 09

Nos derniers événements...

Les enjeux du développement durable mercredi 7 Janvier 2009!!

LES ENJEUX DU DEVELOPPEMENT DURABLE DANS L'AGROALIMENTAIRE BAS-NORMAND

Ont été au cœur d'un colloque organisé à l'initiative de l'ANEA, le 7 janvier 2009

Au Grand Auditorium du Conseil Régional Basse-Normandie

Ce colloque a été à la hauteur des attentes de son auditoire. 158 participants ont assisté, enthousiastes à cette présentation des enjeux pour la planète et pour les générations présentes et futures du Développement durable.

Il a réuni des entrepreneurs de l'agroalimentaire Bas-Normand hautement concernés par le développement durable, des partenaires réellement impliqués, des Institutionnels ouverts, des étudiants, chercheurs et remue-méninges de tous crins...



Introduit par Yannick SOUBIEN, Vice-Président du Conseil Régional de Basse-Normandie qui a réaffirmé « sa croyance dans le développement durable et sa FOI dans le vivant ! » Relayé par Bertrand DE-CLOMESNIL « nous avons déjà beaucoup appris, mais je pense que nous avons encore beaucoup à faire »



Régional ou mondial ?

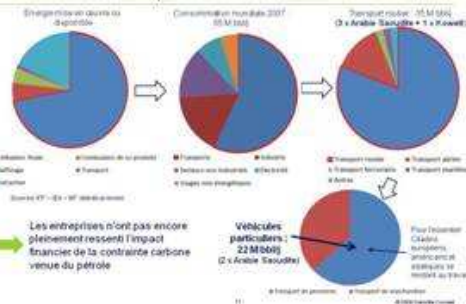
La Région Basse-Normandie, ses hommes et entrepreneurs, déjà fortement mobilisés, ont trouvé, ce 7 janvier, dans la présentation de Jean-Michel Gauthier, responsable mondial Energy & Resources du cabinet de conseil Deloitte, Professeur à HEC, une formidable motivation à penser global, à poursuivre

ou aménager le « vivre, faire vivre leurs entreprises et rayonner » avec des pratiques responsables locales.

Il nous a apporté une mise en perspective à travers des thèmes majeurs, tels les grands enjeux de l'énergie, le réchauffement climatique et la contrainte carbone, le développement démographique et la biodiversité, les risques humains et économiques que présentent les grandes mutations à venir.

« récemment encore l'équation énergétique n'était pas prise en compte par les entreprises. La dépendance vis-à-vis du pétrole ou du gaz va devenir un enjeu crucial »

Le prix du pétrole en 2009 n'est que marginalement affecté par la contrainte carbone



Technique et efficace ?

L'AFNOR et AQM ont présenté les outils de mise en œuvre dans les entreprises (SD 21000 et FAR DD), rendant accessible et compréhensible ce qui, dans l'esprit de beaucoup restait abstrait sinon très compliqué.



Crédible et convivial ?

Des entrepreneurs ont partagé leurs expériences. Matières à ouvrir le débat...



SAMSIC, société de nettoyage a apporté la preuve de la nécessaire implication de nos partenaires et professionnels externalisés, en insistant sur leur nécessaire adhésion au programme de l'entreprise à travers une rigueur dans la consommation d'eau et d'énergie, mais aussi d'une démarche particulièrement avancée du groupe SAMSIC dans la recherche de produits de nettoyage à partir d'une « chimie » moins agressive pour l'environnement.

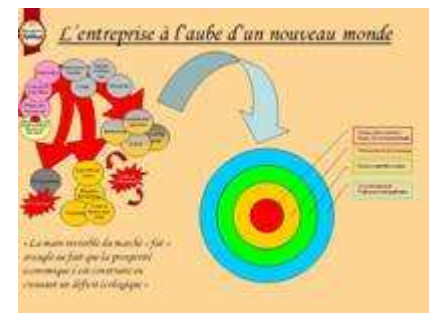


Gérard LEBAUDY, Biscuiterie de l'Abbaye, entreprise aussi très engagée dans la démarche, a insisté sur la nécessaire implication des hommes et des femmes de l'entreprise mais avant tout, sur la volonté et la stratégie de la direction générale, transformant ainsi les 3 piliers du développement durable :

Le Pilier économique : Innovation et qualité devient un levier de croissance et de fidélisation

Le pilier social : l'implication des salariés devient un levier de performances

Le pilier environnemental : acte de citoyenneté devient un levier de pérennité.



Alors... Faisons un vœu en ce début d'année pour : « Notre avenir à tous ».

Que le développement durable permette « un développement qui puisse répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs » !

Bonne année 2009.

Article rédigé à partir des conclusions de Mr Yves GEFFROY directeur régional DRAAF

Ouverture de la Basse-Normandie à Valorial jeudi 2 Octobre

La région Basse-Normandie confirme sa participation au pôle de compétitivité

Valorial «l'aliment de demain»



Laurent BEAUVAIS, Président de la Région Basse Normandie a ouvert, jeudi 2 octobre à l'Abbaye-aux-Dames de Caen, la conférence sur l'aliment de demain. Il officialisait ainsi, devant 150 industriels et responsables de centres de recherche bas-normands, la participation de la Région au pôle de compétitivité VALORIAL, Valorisation pour la Recherche et l'Innovation.

« L'agro-alimentaire est le fer de lance de notre région. Premier secteur d'activité industrielle, le secteur agroalimentaire se situe au cœur du développement économique de la Basse-Normandie. Avec la participation de la Bretagne, des Pays-de-Loire, Valorial représente un bassin agroalimentaire puissant et dynamique » a rappelé Laurent Beauvais. Avec la création de l'ANEA, Association Normande des Entreprises Alimentaires, et la mise en œuvre de la nouvelle formation d'ingénieur, la Région a donné aux industriels les atouts qui manquaient pour se préparer à la compétitivité de ce territoire. Financier de ce pôle de compétitivité, la Région Basse-Normandie encourage les entreprises et centres de recherches spécialisées dans l'agro-alimentaire à se rapprocher de VALORIAL, le pôle de l'Aliment de Demain.

VALORIAL: VALORisation pour la Recherche et l'Innovation Alimentaire – est né avec la labellisation des pôles de compétitivité par le Comité Interministériel d'Aménagement et de Compétitivité du Territoire en 2005. Son objet : anticiper les marchés agroalimentaires de demain et accompagner les entreprises dans l'émergence, l'ingénierie, la labellisation et le cofinancement public des projets collaboratifs innovants.

Au menu de cette conférence animée par Olivier BITOUN, un programme de choix.

« L'Aliment de demain »

Tendances de la consommation

Jérôme BEDIER, Président de la FCD (Fédération des Commerces et de la Distribution,) a fait présenter par Olivier Bitoun une étude récapitulative sur les tendances du marché et les comportements des consommateurs, actualisée à septembre 2008.



Michel HOUDEBINE, Président VALORIAL soulignait, lui, le rôle de VALORIAL dans ce bassin désormais Grand Ouest :

« VALORIAL, créée en octobre 2005, a permis de consolider 104 projets collectifs, représentant près de 85 millions € de R/D, aidés par 40 millions sur financement public. Nous n'avons rien à vous vendre, bien sûr, nous avons simplement la capacité, je crois, à vous permettre de mieux relever les défis de demain, ceux du XXIème siècle **dans une logique de partenariat** Pôle de compétitivité, notre vocation, notre finalité est de renforcer la compétitivité de vos entreprises donc, à terme, l'investissement et l'emploi. » L'ouverture des marchés, la mondialisation, font que nous n'échappons pas et plus jamais, à cette notion de compétitivité face aux consommateurs devenus l'arbitre suprême dans un marché définitivement, sans doute, mondialisé. »

Enfin VALORIAL est au service des entreprises quelque soit leur taille:

«VALORIAL peut-vous apporter des solutions pour bâtir vos projets, n'avez pas de complexe d'infériorité. Nous sommes à vos côtés quelque soit votre taille en toute confidentialité. Nos procédures sont absolument secrètes.» Et pour terminer, je voudrais remercier nos amis agriculteurs. Sans eux, nous ne serions pas grand-chose, 80 % de nos industries reposent sur leurs productions. Il faut rappeler cette évidence : les IAA sont nées de l'agriculture, notre passé est commun, notre futur le sera également.

Michel PINEL, Directeur du pôle, a fait une présentation **des activités du pôle de VALORIAL.**

Bertrand DECLOMESNIL, Président de la toute jeune ANEA, a exprimé les attentes des industriels. L'ANEA est la structure que le Conseil Régional a désignée pour représenter VALORIAL en Basse-Normandie.

«L'ANEA crée en février 2008, compte aujourd'hui 88 industriels adhérents et 120 qui participent à nos travaux. Elle s'est donnée pour mission de soutenir les entreprises dans leurs actions collectives ou individuelles et d'être force de propositions pour les pouvoirs publics sur les besoins et les préoccupations de ce secteur. Elle nous a d'emblée permis, à nous industriels, de nous connaître, d'apprendre à travailler ensemble et à partager nos problématiques. Le Conseil Régional de Basse Normandie a montré sa volonté de mettre tous les atouts à la disposition des entreprises agroalimentaires en adhérant au pôle de compétitivité VALORIAL, rejoignant ainsi, la Bretagne et les Pays de la Loire, et créant une région agricole et agroalimentaire Grand Ouest. Il a choisi de s'appuyer sur l'ANEA pour assurer le relais entre l'entreprise et le pôle VALORIAL.

Si ce choix apparaît logique, le Président Laurent BEAUVAIS a fait preuve d'audace en confiant cette mission à l'ANEA.»



VALORIAL c'est l'aliment de demain, mais l'aliment de demain c'est quoi ? ...

Dans les années 70, d'éminents économistes, sociologues et autres chercheurs, nous prédisaient de nouveaux modes de consommation pour l'an 2000, avec l'arrivée de la nourriture de tous les jours, sous forme de pilules, de protéines gélatinées, et autres substances "SO British". On peut dire aujourd'hui, qu'il n'en est rien.

Une chose est sûre, nous avons tous besoin de nous alimenter et un pays qui n'est pas capable d'assurer son autosuffisance alimentaire, est un pays en danger. Nous avons la chance de faire parti de ceux dont la préoccupation est de bien manger et la Normandie ne manque pas d'atouts là non plus. A ce titre notre belle région, a toujours su innover et créer de "l'excitant à papilles". Continuons à être innovants, mais pour l'être, nous ne pouvons plus avancer totalement seuls. Collectivement nous serons plus performants et compétitifs. C'est en réseau que nous gagnerons.

Nos performances d'hier, c'était bien, celles de demain seront encore mieux. »

Ces propos volontaristes ont été suivis par une Table ronde sur « l'Aliment de demain » et évolution du comportement des consommateurs: Comment les distributeurs s'y préparent-ils? Quelles attentes vis-à-vis des industriels? Comment innover dans un marché instable?

Système U France, par la voix de **Nadia MILLION** Directrice produits U France, représentant Serge Papin, et les Industriels avec, **Eric LESAGE**, Directeur Général de Tartefrais, le **Docteur BOUGLE**, directeur scientifique de la coopérative d'Isigny Ste Mère, **Claude Bossard**, DG de ELLE et VIRE et **Jérôme DELILE**, des cidreries de Bayeux, ont pu échanger sur, l'innovation collective telle INNOVACIDRE, mais aussi qu'entend-on par innovation?? Celles qui marchent et celles qui ne marchent pas?? Trop tôt! Trop tard! Trop chères...

Enfin, tout le monde s'accorde pour dire qu'une innovation c'est une **chose nouvelle**, mais **c'est aussi une chose concrète et qui marche...** De l'audace, certes, mais d'abord du «**Bon Sens**» a souligné **Nadia MILLION.**

Eric LESAGE n'a pas manqué de rappeler tout de même que l'industrie agroalimentaire devait aussi répondre et se préparer aux défis mondiaux, donner la possibilité à toute la population de la planète de «manger à sa faim».

Unaniment, les chefs d'entreprises présents ont souligné le courage et l'audace du Président de Région Laurent BEAUVAIS dans cette ouverture au pôle de compétitivité VALORIAL et de ce fait aux régions Bretagne et Pays de Loire traditionnellement concurrentes.

Souhaitons une bonne réussite à VALORIAL

ALIMENTS - SECURITE - HYGIENE

C'est le tryptique sur lequel 130 INDUSTRIELS de l'AGROALIMENTAIRE ont planché ce matin du 9 septembre 2008 au Château Ducal de CAEN



Une révolte? non Sire, c'est une révolution!!! Le Duc de LIANCOURT n'aurait pas dit mieux à propos de la conférence organisée conjointement par l'ANEA, l'ADRIA, l'IRQUA-NORMANDIE et la CRCI à destination des industriels de l'agroalimentaire Bas-Normands sur le thème des critères d'hygiène définis par les règlements européens

En effet, ce sont des intervenants de hauts niveaux qui se sont déplacés ce matin à CAEN pour répondre à la volonté des industriels d'appréhender au mieux les exigences de la Réglementation Européenne et les besoins de sécurité des consommateurs.

Le Professeur Olivier CERF, Expert en microbiologie auprès de l'AFSSA, Pro-

fesseur à l'école vétérinaire de Maison Alfort, a décrypté l'avis de l'AFSSA du 13 mars 2008.

Puis, Magali BOCQUET, chef de service alimentaire et qualité de la FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) a expliqué comment la distribution intégrait ces nouveaux paramètres tant dans leurs propres centres commerciaux que dans leurs relations avec les fournisseurs.

Thierry PETIT, responsable service hygiène et qualité à l'ADRIA NORMANDIE a proposé aux chefs d'entreprise présents une méthodologie de mise en œuvre de cet ensemble dans leurs entreprises: Plan de maîtrise sanitaire, HACCP, critères d'hygiène et sécurité alimentaire.

Enfin, l'Administration à travers ses deux organismes de contrôles, les services vétérinaires représentés par le Docteur Agnès HURSAULT, et la DGCCRF représentée par Madame Catherine DUMONT ont rappelé que, l'avis de l'AFSSA n'était qu'un élément d'appui technique à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire, et qu'il appartient à chaque industriel de le faire évoluer au regard de ces nouveaux indicateurs.

A l'issue de ces interventions, quatre idées majeures sont ressorties: La réactivité,



la dynamique, l'histoire: savoir utiliser l'histoire de l'entreprise pour créer un lien avec l'évolution réglementaire, l'évolution, c'est la notion de tendance, ne pas juger sur un instantané, mais sur l'ensemble des 3 premiers points pour valider l'ensemble de son plan de maîtrise.

En effet, aux dires de tous les intervenants ce sont ces enjeux qui constituent les piliers de la mise en œuvre et de la pertinence des critères d'hygiène et de la sécurité alimentaire dont la France a fait sa priorité dans le cadre de sa Présidence Européenne.

«L'avis de l'AFSSA se révèle être un excellent outil à partir du moment où il est bien décodé», C'est ce qu'ont retenu des industriels attentifs et volontaires qui ont participé à ce colloque.

« Les entrepreneurs sont habitués à s'adapter aux nouvelles réglementations, mais pour mieux s'adapter il est préférable d'être bien informés » C'est l'objet de cette journée a rappelé Bertrand DECLOMESNIL, Président de la toute jeune et très dynamique Association Normande des entreprises Alimentaires (ANEA).

DENIS CHASTAGNIER

Atelier 2: ASSOCIER LES ACTEURS ECONOMIQUES A LA SIMPLIFICATION ET L'EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

Synthèse de l'atelier 2 réalisée et restituée par Eric Lesage, DG de Tartefrais, et Président de la Commission R et D de l'Association Normande des Entreprises Agroalimentaires

Qu'est-il ressorti de cette table ronde?

- Difficulté des entreprises (PME notamment) à se mobiliser sur les questions réglementaires jugées trop complexes et par manque de moyen: au mieux on s'adapte aux nouvelles règles,

- l'innovation alimentaire est fortement encadrée par le droit alimentaire, la démarche d'innovation doit donc anticiper la réponse donnée par la réglementation. Cela peut devenir un outil de recherche d'avantage concurrentiel pour ceux qui s'en donne les moyens,

- La possibilité à toute entreprise de se faire entendre par les instances européennes : on peut aller à la Commission et discuter. C'est là une demande de Bruxelles qui se rend compte qu'elle est sollicitée uniquement par les lobbying organisés dont: en premier les consommateurs, puis les grands groupes multinationaux et qu'ils n'ont aucune sollicitation des PME alors qu'il sont véritablement prêt à entendre leur position. Il reste à trouver le canal de la représentativité et/ou de la pertinence

- L'Harmonisation réglementaire semble complexe dans le cas de l'alimentation : exemple comparé de la Feta et de la Mozzarella (la feta vendu en Europe ne peut-être fabriqué qu'en Grèce, mais on peut fabriquer de la Feta partout en Europe mais uniquement pour la vendre hors CEE ! !),

- Efficacité de la mise en place : plus par des règlements que par des directives ? C'est une volonté exprimée par l'UE pour pouvoir faire avancer plus vite les volontés d'applications des représentants politiques dont ils dépendent.

- Dans l'idée de pouvoir faire un lobbying en amont des orientations réglementaires, quel est le canal le plus efficace : par des canaux territoriaux (Région) ou par les canaux professionnels? Les deux sont recevables et à faire valoir. Comment faire aussi en sorte qu'ils ne se concurrencent pas: l'un est transversal, inter-métier mais issu d'une même région ex : via une association, telle l' ANEA, l'autre peut-être vertical par filière?

- Veille réglementaire : du point de vue de l'entreprise, l'apport est diffus et est issu de nombreuses sources. Ne faut-il pas imaginer un "guichet unique mais lequel ? Le guichet unique doit être "à la source" donc au niveau de la CEE par une restitution d'informations claires sur le terrain.

Quelques éléments particuliers à noter dans la discussion:

La lenteur de l'actualisation de la réglementation au niveau européen et sa pertinence vont voir leur décalage s'accroître avec la réalité du Monde (crises matières premières - pénurie et ou spéculation - nombre croissant de besoins alimentaires primaires avec accroissement des personnes sous-alimentées - mondialisation et modification des sources protéiques modifiant les équilibres mondiaux - relocalisation des micro-productions avec un minimum de transport...)

Nos problèmes d'alimentation de "société de confort" relayés par des lobbyings consommateurs occidentaux et les grands groupes multinationaux vont être de gré ou de force balayés par la réalité planétaire où les PME souhaitent faire entendre leur capacité rapide d'adaptation et leur vision raisonnable.

Eric LESAGE



POUR UNE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EUROPEENNE COMPÉTITIVE

France
9-10 Octobre 2008, Rennes

INFOS!! Taxe transport pour tous les véhicules de transport de marchandises supérieurs à 3T5 dans le cadre de la loi de finances 2009 (JO du 27/12/08) issue du Grenelle de l'environnement

Nous attirons votre attention sur la loi de finances 2009 publiée au JO du 27 décembre 2008 et sur un texte, issu du Grenelle de l'environnement, adopté en première lecture à l'Assemblée Nationale et au SENAT, qui devrait repasser devant l'Assemblée en mars 2009, de nature à alourdir les coûts de transport des entreprises, que ce soit pour les transports effectués en compte propre ou les transports externalisés.

De quoi s'agit-il?

Alors que le Président de la République avait déclaré, lors du Grenelle de l'environnement: «*je propose que l'on taxe les camions qui traversent la France et utilisent notre réseau routier. Il n'y a aucune raison que la France accueille tous les camions qui évitent les routes de nos voisins. Cette taxe servira au financement des transports collectifs*».

Les organisations professionnelles françaises s'étaient donc peu mobilisées sur ce sujet. La loi de finances 2009 dans son article 153 et le texte issu du Grenelle de l'environnement dans son **chapitre II article 269**, induit une taxe concernant **tous les véhicules de transport de marchandises français ou non qui empruntent le réseau routier français**. Dans le même temps, le principe et les modalités de cette taxe sont en cours d'examen en deuxième lecture (mars 2009) à l'Assemblée Nationale.

A l'article 271 du même texte, nous comprenons qu'il s'agit de tous les véhicules de transport de marchandises dont le poids total roulant est supérieur à 3 tonnes et demi. Enfin, si on pouvait encore espérer qu'il ne s'agis-

sait que des camions étrangers empruntant nos routes de France, le doute n'est plus permis à la lecture de l'article 276: «*à compter de l'entrée en vigueur de la taxe, les véhicules de transport de marchandises mentionnés à l'article 269 et immatriculés en France doivent disposer d'un équipement électronique embarqué permettant l'enregistrement automatique, à chaque franchissement d'un point de tarification, des éléments nécessaires à la liquidation de la dite taxe*».

Alertés par l'incidence de cette taxe sur nos coûts, nous avons présentés aux sénateurs les conséquences sur notre économie et demander en particulier que soient inscrits deux amendements dont vous trouverez le texte ci-dessous:

1 – «**les transports de marchandises réalisés à l'intérieur du territoire national ne pourront faire l'objet d'une taxation**»

En effet, les transports nationaux concourent à la vitalité économique de nos territoires et à l'emploi d'une part, et d'autre part, cette exonération était cohérente avec le discours du Président de la République précité visant à taxer les transports étrangers traversant ou «empruntant» nos axes routiers.

2 – «**Les transports de marchandises à température dirigée ne pourront faire l'objet d'une taxation**»

Le projet d'écotaxe issu du Grenelle de l'environnement vise à favoriser les arbitrages des chargeurs en faveur du transport ferroviaire.

Or, ce dernier est inopérant pour le transport à température dirigée. Dès lors ce dernier ne peut se faire que par route. En outre, les mesures en matière de qualité, hygiène et sécurité alimentaire ne pourraient être totalement remplies.

Outre, l'équipement des véhicules, la seule collecte de cette taxe est prohibitive.

Un calcul du surcoût engendré par cette taxe sur les produits alimentaires réalisé par les adhérents de l'ANEA rejoint celui déjà fait par d'autres régions : Une augmentation des coûts de transports de 12 à 15 % selon la nature des produits et les effets multiplicateur de l'application de la taxe en amont et en aval, ce qui provoquera une augmentation des produits alimentaires de plus de 3%.

Le Gouvernement dans la loi de finances indique que les transporteurs répercuteront la taxe aux chargeurs. La FNTR elle-même n'accepte pas cette position tant la mode de calcul est complexe.

Nos entreprises n'ont pas les moyens de supporter de nouvelles charges, pas plus en provenance des transporteurs que pour notre propre flotte d'ailleurs, puisque cette taxe s'applique à tous les véhicules supérieurs à 3 t 5, que vous effectuiez vos transports avec votre propre flotte ou avec des transporteurs externalisés, c'est pourquoi l'ANEA a saisi les élus.

Vous pouvez télécharger les éléments sur le site de l'ANEA dans la rubrique «commission législative» onglet: taxe transport.

Le 30 octobre 2008, lors de la commission Recherche et Développement, l'ANEA recevait Martine GAUDUCHON et Alexandre JEANNE d'OSEO, un grand débat s'est ouvert sur ce qu'était une innovation dans

Au regard du nombre de dossiers nationaux présentés aux financements d'OSEO, l'agro-alimentaire fait figure de «parent pauvre».

Ce n'est pas faute pour OSEO de chercher des dossiers ou d'informer, mais plutôt une absence de démarches volontaires des industriels pour les demandes de financement de leurs innovations, et/ou une incompréhension autour du terme «innovation».

POURQUOI?

Peu d'entreprises alimentaires ont le sentiment d'innover et souvent l'innovation est plutôt synonyme d'adaptation ou encore d'amélioration.

Pour vous OSEO, quel sens donnez-vous au mot innovation?

Pour OSEO: Il y a innovation lorsque l'on touche: Au produit ou au process - A la création d'un avantage concurrentiel pour l'entreprise - Dès lors que l'entreprise prend un risque. **On peut dire qu'il existe 3 grands types d'innovation, soit les «3 A»: les innovations d'Amélioration, d'Adaptation et d'Anticipation (ou de «rupture»).** Pour mémoire, la définition de référence généralement utilisée est la suivante: «*Une innovation est la mise en œuvre d'un produit (bien ou service) ou d'un procédé nouveau ou sensiblement amélioré, d'une nouvelle méthode de commercialisation ou d'une nouvelle méthode organisationnelle dans les pratiques de l'entreprise, l'organisation du lieu de travail ou les relations extérieures*».

L'innovation recouvre les différents champs suivants:

Innovation Produits/Services: produits et services nouveaux ou significativement améliorés.

Innovation Procédé: méthodes et procédés de fabrication, de production ou de distribution, nouveaux ou améliorés.

Innovation Marketing: nouvelle méthode de commercialisation impliquant des changements significatifs de la conception ou du conditionnement, du placement, de la promotion ou de la tarification d'un produit.

Innovation Organisationnelle et Sociale: nouvelle méthode dans l'organisation des pratiques et procédures, les relations extérieures de l'entreprise, l'organisation du travail, la gestion des ressources humaines, les conditions de travail...

La dynamique de l'innovation: l'effet réseau! Répartis sur toute la Basse-Normandie, les membres du Réseau de Développement Technologique sont à l'écoute des entreprises, de leurs besoins, de leurs projets. Pour vous aider de la manière la plus efficace et la plus pragmatique, les acteurs de l'innovation de Basse-Normandie ont ainsi unis leurs forces, leurs professionnalismes et leurs compétences... et les mettent à votre service au sein du **Réseau de Développement Technologique,**

dans le cadre d'une stratégie régionale associant l'Etat, la Région, OSEO et l'agence régionale de l'innovation, la MIRIADE.

LES AIDES A L'INNOVATION

Le financement du projet est un des points clés de la faisabilité d'un projet d'innovation.

Des outils financiers d'OSEO et de la Région Basse-Normandie existent et permettent de financer par des subventions ou des avances remboursables, des projets d'innovation selon leur état d'avancement.

Depuis l'idée, la pré-étude, la faisabilité et le développement, au lancement industriel et commercial...

Subvention pour prestation d'étude du projet, Subvention pour la faisabilité d'un projet, Subvention ou avance pour développement d'un projet, Crédit d'impôt Recherche, Soutien d'opérations collectives,

Contact: Jean-Pierre LARCHER Animateur du Réseau de Développement Technologique de Basse-Normandie
MIRIADE, 8 rue Alfred Kastler, 14000 Caen- Tel: 02 31 53 34 51- larcher@rdt-bn.org
www.rdt-bn.org (voir rubriques: «votre demande», «Aides financières» ou «Acteurs régionaux»

« LA TABLE DE GUILLAUME »

Un attrait commun pour la gastronomie, deux palais instinctifs, un sens artistique inné, une entreprise familiale innovante...



Michel REISTROFFER pouvez-vous nous raconter l'historique de votre entreprise?

D'abord, j'ai fait une formation hôtellerie restauration, j'ai travaillé avec de «bons chefs passionnés de gastronomie». J'avais envi de pouvoir distribuer des produits du terroir à un plus grand nombre. C'est ainsi que j'ai monté, il y a une vingtaine d'années une première société de diffusion de produits du terroir « DART ». J'ai fait la découverte d'un produit original très marqué: les tripes à la mode de Caen, grâce à la rencontre d'un artisan qui fabriquait ce produit. On a commencé par de la collaboration commerciale, en mettant en avant ce produit, ce qui a aboutit. Puis, il y a une dizaine d'années l'artisan en question m'a informé de sa décision de cesser son activité. J'ai saisi l'opportunité avec la volonté de développer des produits appertisés. C'est ainsi qu'est née la Table de Guillaume.

La Table de Guillaume a alors développé une gamme de produits appertisés et de conserverie, de qualités artisanales. Par le réseau de distribution, nous sommes rentrés en GMS et avec l'aide d'IRQUA-Normandie nous avons pu nous développer sur le plan commercial, en nous appuyant sur l'ADRIA pour créer de nouveaux produits.

Par la suite, Bruno a intégré l'entreprise. Nous partageons la même passion pour la gastronomie et les produits «terroir», nous nous sommes dit pourquoi ne pas faire des produits plus tendances.

Nous avons participé aux différents concours organisés par le comité d'expansion et en 2007 nous avons obtenu tout d'abord un prix de l'innovation avec notre «le poulet au caramel d'Isigny», puis nous avons tenté un coup de poker pour l'année 2008 avec 2 autres tendances « pintade au chutney d'orange et canette au biscuit l'abbaye » ces deux recettes ayant obtenu le prix de l'art culinaire, ceci nous a permis de bénéficier d'un tremplin, et cibler de nouveaux clients tout en continuant à collaborer avec la GMS.

Pourquoi «la Table de Guillaume»?

Quand j'ai repris l'entreprise située à Falaise nous avons commencé «par regarder autour de nous», et il y avait quelque chose qui s'imposait naturellement: le patrimoine de cette ville, c'est son château et l'homme qui y était lié: Guillaume, nous avons alors travaillé toute une après-midi sur le sujet et «la table de Guillaume» est née.

«La Table» avec «un rêve de gastronome» et pour le cuisinier que je suis, la perspective de parvenir à une gamme complète intégrant: une entrée, un plat et un dessert, toujours axé sur les produits du terroir;

Et «Guillaume» en référence au patrimoine historique de Falaise... de surcroît son histoire est intéressante comme son surnom d'ailleurs «Le Conquérant», ça ne pouvait que plaire à un esprit entrepreneurial.

Comment vous préparez-vous à l'avenir et comment vit « la Table de Guillaume » Père et Fils?

Comme toujours dans ce cas, il y a la différence d'âge et de mentalité, mais il y a surtout ce qui nous rassemble, le plaisir «du goût». Bruno a d'abord été un observateur dans l'entreprise, il a dû toucher à tous les postes pour les comprendre et avoir une vue générale de l'entreprise. Dans une TPE comme la nôtre, le chef d'entreprise est pour le moins «polyvalent» il doit être capable de parler avec son banquier, son comptable etc.. il est aussi mécanicien, commercial homme de méthode ou qualitatif. On est obligé de répondre comme des grandes entreprises aux exigences et audits de nos clients et, même si c'est parfois compliqué, ça nous fait avancer.

Bruno est à la base de formation «logistique» ça lui donne une vue des choses que je n'avais pas forcément. Je reste fidèle à l'entreprise quand il y a besoin d'un petit coup de main que ce soit en production ou en innovation.

Mon espoir est évidemment de lui passer un jour le relais. On s'y prépare mais ça demande du temps, il faut à la fois y penser juridiquement, fiscalement et familialement.

En ce qui concerne l'avenir, nous serions tentés de développer une nouvelle gamme, nous sommes en pleine réflexion!!!

Gourmandie?

Nous sommes parmi les premiers adhérents à «Gourmandie». Cet organisme est important, car il permet de faire parti d'un réseau, mais il apporte aussi une identification, une appartenance à un terroir, ce qui est primordial en Normandie où la culture du «maquis» n'est pas innée...

Ceci permet d'avoir une dynamique, et un noyau intéressant, car petit à petit Irqua-Normandie a prospecté, créé des salons, fait de la publicité, ils nous apportent donc de nombreux supports que nous n'aurions pu avoir indépendamment faute de moyens.

Pourquoi avez-vous adhéré à l'ANEA dès les premiers travaux du Conseil Régional?

L'ANEA est importante à nos yeux, car elle met autour de la même table des chefs d'entreprise pour parler de sujets et de problèmes très concrets pour essayer de les résoudre ensemble. Elle permet de ne pas rester isolé. Le fait qu'il puisse y avoir des entreprises concurrentes ne pose pas de problème à mes yeux, au contraire ça nous oblige à bouger et à être solidaire.

En effet, ensemble on trouve un poids important, plus à même de se faire entendre. Ce qui est important aussi, c'est que nos problèmes ou nos positions puissent être exprimés devant certaines instances par une tierce personne qui a la légitimité de part sa connaissance du terrain.

L'ANEA a permis à des entreprises de différents secteurs de pouvoir se connaître et de créer un vrai réseau. Les chantiers mis en œuvre sont concrets. Outre les avantages que procurent les actions collectives, on ne peut que sortir grand de ces échanges.

Le plus important, pour nous, chefs d'entreprises, c'est de voir que l'ANEA «c'est du pragmatique et du concret». Ce n'est pas un organisme de plus, elle sait porter nos préoccupations aux organismes existants, ça ne peut que faire avancer «la machine» dans le bon sens.

Michel, si je vous dis «I have a dream»

Voir «la Table de Guillaume» sur une gamme de produits allant de l'entrée au dessert portant «haut» les couleurs du patrimoine culinaire normand.

Gageons que «la table de Guillaume» sera comme son éponyme «conquérante»... Avec tout l'amour de la région que, bien que non normand, lui portent son fondateur Michel et son fils Bruno REISTROFFER.

La vie des commissions et les chantiers 2009

ACCES AU MARCHÉ- RELATION CLIENTS-LOGISTIQUE

Président: Jean-Christophe HASCOET - Directeur logistique - Mont-Blanc – 50

La Commission s'est réunie à GRANVILLE le 17 Septembre 2008, pour un échange très instructif avec Monsieur SCHLEINGER, Président du groupe de Travail de l'ABEA (association Bretonne des Entreprises Alimentaires. PDG des Gourmandises de Brocéliande. Pour avoir la restitution sur la Faisabilité juridique et réglementaire du transport pour compte d'autrui pour les entreprises IAA ayant leur propre flotte de véhicules et enfin décider de la méthodologie de dépouillement des questionnaires sur l'état des lieux logistiques dans nos entreprises (confiée au Groupe FIM).

Le 20 janvier 2009 à 14h30 à la Chambre Régionale d'agriculture a été présentée la restitution de l'enquête d'état des lieux, véritable «mine d'information» permettant de connaître rapidement à qui faire appel «transporteurs ou collègues» pour livrer telle région ou tel pays. Un plan d'action concerté selon les implantations des entreprises, les types de flux et la nature des transports a été élaboré.

Il est toujours possible de participer à l'étude en téléchargeant le questionnaire sur le site : www.anea-normandie.com.

EMPLOI-COMPETENCES-FORMATION

Président: Laurent FLECHARD - Directeur Général de Gillot SAS – 61

L'ANEA a un partenariat avec l'ARDEFA, et travaille avec elle sur les sujets comme la formation, l'attractivité des métiers et la GPEC.

Trois chantiers sont développés en propre à l'ANEA pour 2009 :

Les accidents du travail et les TMS—Les groupements d'employeurs—L'emploi des handicapés.

DEVELOPPEMENT DURABLE - PRODUITS ET PROCESS

Président: Gérard LÉBAUDY - Président Directeur Général de Biscuiterie de l'Abbaye - 61

Deux réunions ont eu lieu les 12 juin 2008 et 5 novembre pour arrêter les chantiers 2009.

Il en ressort tout d'abord un programme d'action collective de mise en œuvre du développement durable dans les entreprises volontaires, avec un questionnaire envoyé par l'ANEA à toutes les entreprises (près de 40 réponses), le colloque sur les enjeux du développement durable du 7 janvier 2009 (voir article page.2). Le deuxième volet de ce chantier, mené en partenariat avec l'ADRIA et IRQUAA NORMANDIE, est l'accompagnement des entreprises sur sites, ainsi que des rencontres thématiques et enfin, la réalisation d'un guide méthodologique avec l'AFNOR et retour d'expériences (avec les entreprises participantes) sur la mise en œuvre du développement durable dans les entreprises alimentaires.

Les questionnaires et les trois phases du programme sont téléchargeables sur le site de l'ANEA: www.anea-normandie.com

La Commission développement durable a organisé le colloque du 9 septembre 2008 sur l'avis de l'AFSSA et son incidence sur les plans de contrôle.

Prochaine réunion le 27 janvier 2009 à 14h30 à la Chambre régionale d'agriculture de CAEN.

Avril 2009: colloque/séminaire: la gestion de crise et la communication.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

Président: Eric LESAGE - Directeur Général de TARTEFRAIS – 14

S'est réunie le 10 juin 2008 autour de la présentation du pôle de compétitivité VALORIAL – des technologies clés – et de la MIRIADE.

Cette même commission a participé à l'élaboration et l'invitation des intervenants au colloque du 2 octobre officialisant l'entrée de la Basse-Normandie dans VALORIAL.

Le 30 Octobre, la commission s'est retrouvée autour d'OSEO et des critères retenus et les différents financements de la R et D dans les entreprises alimentaires, ainsi que pour définir les chantiers 2009.

La commission a décidé de lancer un chantier «bilan carbone», non comme une fin en soi ou la seule réponse aux distributeurs pour l'étiquetage, mais comme un outil de réflexion plus vaste sur des axes de travail collaboratif en matière de recherches autour de 4 axes: Energie- Valorisation des sous produits et gestion des déchets, Amélioration des consommations (eau - énergie- production de froid) - Eco-conception: produits, conditionnements, outils et process. Un dossier collectif a été présenté à l'ADEME et à la Région, le démarrage de l'opération bilan carbone est prévue pour février 2009, à l'issue de la prochaine réunion du 3 février 2009 qui aura lieu chez SOLECO à LESSAY. Au cours de cette réunion, nous recevrons un avocat fiscaliste du groupe FIDAL qui nous présentera le CREDIT IMPOT RECHERCHE version loi de finances 2009.

DEVELOPPEMENT MARCHES/EXPORT/MARKETING (CEAN...)

Président: Jean-Noël REBORA - Directeur Général de COPEPORT SA SCOP

Nouveau Président en cours de nomination.

Cette commission projette un certain nombre de rencontres avec des clients potentiels en France, en Europe et hors Europe.

Vous pouvez vous inscrire aux commissions en envoyant un mail à: anea@anea-normandie.com

Des nouvelles de nos entreprises...

ARIAKE: FP Natural Ingrédient a été l'heureux lauréat du showroom de l'INNOVATION MONOPRIX/FEEF.

TARTEFRAIS: a été le lauréat du concours INPI 2008, prix remis au Conseil Régional le 15 décembre 2008.

FRIAL s'est vu décerner le trophée régional de la Performance Logistique ASLOG, à ROUEN et est intervenu lors du congrès logistique de Nantes le 27 novembre 2008.

Patrick GEORGET, PDG de TARTEFRAIS a reçu dans les salons de la Présidence du SENAT à PARIS le prix de l'entrepreneur autodidacte Grand Ouest (Normandie- Bretagne- Pays de Loire, Poitou Charente), pour son remarquable parcours d'entrepreneur. Prix décerné par le HARVARD Business SCHOOL Club de France et MAZARS. Le 15 décembre 2008.





Après 20 ans d'expérience dans l'agro alimentaire, Frédéric MAUGER a créé ARCADE Réalisations en mars 2008.

«Nous nous sommes lancé dans cette aventure dans l'optique d'apporter notre savoir faire aux entreprises régionales » ARCADE Réalisations est une entreprise à taille humaine qui vous permet de mettre en place vos bonnes idées.

«Nous apportons les moyens humains et afin de répondre au mieux à vos besoins, nous sommes entourés d'expert»

Aussi, nous vous conseillons dans la mise en place des technologies nouvelles comme l'éco construction qui n'est plus aujourd'hui un effet de mode mais une réalité industrielle.

Elle vise à respecter l'environnement dans les processus de construction ou de rénovation.

«Se sentir bien dans un bâtiment sain» L'éco construction, c'est la relation du bâtiment avec les éléments que sont l'eau, l'air, la terre et le feu.

Dans cette optique, l'économie d'énergie est un angle d'attaque pertinent, «c'est un exemple de mesure à mettre en œuvre dans toute la chaîne de la construction en favorisant le travail en local »

Depuis sa création, Arcade Réalisations travaille sur la construction ainsi que sur la rénovation et modernisation de grandes entreprises agro alimentaire.

«Nous espérons continuer notre développement en vous apportant de l'aide et les conseils nécessaires à la concrétisation de vos projets futurs»



CONNAITRE SON TAUX DE COTISATIONS AT/MP?

Les employeurs cotisent auprès des URSSAF pour couvrir les risques liés aux accidents du travail et aux maladies professionnelles selon un taux notifié par la CRAM. Mais comment détermine-t-on ce taux de cotisation?

Le taux dépend de:

- la **taille (effectif global) de l'entreprise** et non de l'établissement
 - l'**activité principale exercée par les salariés de l'établissement** (identifiée par un code risque).
 - les **dépenses occasionnées** pour les accidents du travail et les maladies professionnelles
 - la **masse salariale de l'établissement**
 - les **majorations définies par arrêté ministériel**
- Une partie de ces informations est transmise à la CRAM par la DADS d'où l'intérêt pour l'entreprise d'être vigilante lors du remplissage de cette déclaration afin de se voir appliquer le taux de cotisation le plus juste.

Ainsi chaque entreprise a une tarification distincte pour chacun de ses établissements avec un taux de cotisation qui varie tous les ans et qui **est calculé sur une période de référence de 3 années : les années n-2, n-3, n-4.**

Comment ça marche ?

Le **taux est calculé en fonction de l'activité**. On retrouve ainsi un taux plus élevé dans le secteur de l'abattage du bétail (taux collectif 2008 : 6,30) que dans le secteur Banques (1,10) puisque les salariés de ce secteur sont plus touchés par les accidents du travail.

la **tarification collective (entreprise de moins de 10 salariés)** Il s'agit d'un taux collectif forfaitaire et national défini par branche d'activité. Ce mode de tarification institue une solidarité économique face aux risques du travail entre entreprises du même secteur d'activité:

- la tarification mixte (entreprise de 10 à 199 salariés)

Il s'agit d'un compromis : le taux est constitué d'une fraction du taux réel et d'une fraction du taux collectif.

- la tarification mixte (entreprise de 10 à 199 salariés)

Il s'agit d'un compromis : le taux est constitué d'une fraction du taux réel et d'une fraction du taux collectif.

- la tarification mixte (entreprise de 10 à 199 salariés)

Il s'agit d'un compromis : le taux est constitué d'une fraction du taux réel et d'une fraction du taux collectif.

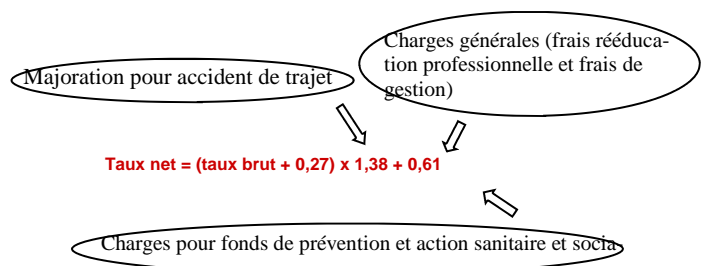
- la tarification individuelle (entreprise de 200 salariés et plus)

Le taux notifié est dit « réel » car il dépend directement des résultats propres à l'établissement.

Le taux est calculé en fonction du coût du risque. En effet, à la suite d'un accident, la CPAM engage des dépenses immédiates (frais médicaux et pharmaceutique, frais d'hospitalisation, indemnités journalières..) et éventuellement des dépenses payées à plus ou moins long terme (capital, rentes). Le compte employeur est le récapitulatif de ces sommes réglées durant l'année de référence.

Le calcul de votre taux

$$\text{Taux brut} = \frac{\text{Coût du risque (cumulé pour 2006-2005-2004)}^{008}}{\text{Masse des salaires (cumulé sur les 3 ans)}}$$



Augmentation du taux

Incidence des AT/MP des intérimaires

Lors des accidents graves ou mortels survenus aux intérimaires, un tiers des capitaux et des rentes est supporté par l'entreprise utilisatrice. Cette somme s'imputera au compte de l'établissement où s'exerçait l'activité et influencera son taux, les 2 autres tiers restant à la charge de l'entreprise de travail temporaire.

La faute inexcusable

Dans le cas où la faute inexcusable de l'employeur est retenue, la majoration d'indemnités fixée et versée à la victime est récupérée ensuite auprès de l'employeur par le biais d'une cotisation supplémentaire.

La majoration suite à injonction

Des cotisations supplémentaires peuvent être imposées aux entreprises qui ne respectent pas les règles de sécurité au travail ou les mesures de prévention prescrites par la CRAM.

Vous avez désormais la possibilité de consulter en ligne votre compte employeur et votre taux de cotisation sur le site www.risquesprofessionnels.ameli.f.

Et, pour tout renseignement: cram-normandie.fr

Et enfin, savez-vous que vous pouvez être aidé techniquement et financièrement pour toutes actions visant à diminuer les accidents du travail et améliorer les conditions de travail?