

## AGROALIMENTAIRE

# Le club i3A met le cap sur le Grand Est

Sous la bannière du club i3A, l'association des industries agroalimentaires de Champagne-Ardenne va créer avec ses partenaires Alsaciens et Lorrains une entité Grand Est.

**S**ous la bannière du club i3A, l'association régionale des industries agroalimentaires de Champagne-Ardenne tenait son assemblée générale jeudi dernier chez Guillemot à Brienne-le-Château, une charcuterie artisanale réputée et en pleine croissance.

Un choix naturel, le club i3A étant présidé par Angélique Guillemot qui a d'ailleurs rappelé que plus de la moitié des 54 entreprises adhérentes étaient aubois, parmi lesquelles des poids lourds comme les Ets Soufflet, les andouillettes AT France Lemelle, Huguier Frères et Cie ou encore les champagnes Chassenay d'Arce et Veuve Devaux. Mais le club i3A rassemble aussi des sociétés plus petites comme la choucrouterie André Laurent, les salades Bonduelle, la cidrerie Bellet Guillet ou encore Ghisetti et les Hauts de Villiers, producteurs de pommes de terre.

### Près de 300 entreprises sur le Grand Est

Né dans l'Aube en 2006, le club i3A qui a pris une dimension champardennaise, devra mettre bientôt le grand braquet. Cap sur le Grand Est ! « Une ARIA, association régionale des industries agroalimentaires Grand Est, devrait être créée en septembre : elle regroupera notre club i3A avec l'ARIA Alsace (130 entre-



Angélique Guillemot et Jean-Thomas Robichon, la présidente et le délégué général du club i3A.

prises) et l'AGRIA Grand est (110 entreprises en Lorraine », souligne Jean-Thomas Robichon, avant de rappeler les multiples activités du club i3A dont il est le délégué gé-

néral. Rencontres sur la qualité ou la production, opérations commerciales en magasin, participation à des salons majeurs comme le SIAL, le SI-

RHA ou le Fancy Foodshow aux États-Unis, partenariats, réunions techniques, mais aussi valorisation des métiers auprès des jeunes avec une présence à la nuit de l'orientation, aux forums Jobs Alternance et ESC Troyes... L'année 2017 aura été encore très riche.

### « Baliser davantage les produits »

Plusieurs études ont également été réalisées. L'Allemagne, les États-Unis et le Luxembourg sont les trois marchés les plus recherchés, selon l'étude export qui a passé aussi au crible les salons les plus prisés : le SIAL, le SIRHA et l'ANUGA arrivent en tête.

Réalisée dans 13 hypers et supermarchés de l'Aube, l'étude merchandising sur les produits régionaux dresse un mini-état des lieux révélateur : 6 magasins seulement ont un rayon dédié aux produits régionaux, et 3 utilisent un balisage « produit local » pour les produits frais. « Il faut baliser davantage les produits dans leur rayon respectif et organiser des actions commerciales » résume Fanny Siong qui a par ailleurs prospecté le marché bio en contactant quelque 64 magasins et 13 centrales d'achat... Une rencontre Bio-coop est déjà programmée le 19 juin à Troyes.

■ THIERRY PÉCHINOT

### Guillemot de Père en Fils

Vingt cinq salariés, des produits d'excellence en boucherie, charcuterie et traiteur, 3 M € de chiffre d'affaires... À Brienne-le-Château, les adhérents du club i3A ont découvert une belle entreprise avec des laboratoires ultramodernes. Déjà distinguée par le trophée Stars et Métiers et le supertrophée de la CGPME, Guillemot poursuit avec la même dynamique familiale. Après Pierre, 77 ans, qui supervise encore la boucherie et continue à former des apprentis, son fils Cyril, 47 ans, ne manque pas d'idées pour développer l'entreprise. À ses côtés, son fils Cédric, 25 ans, l'a rejoint après un master dans la finance... Après un CQP et un CAP de boucher, il devrait enchaîner sur un CAP de charcutier...



Trois générations et le même ADN.