



COMPRENDRE

TROIS QUESTIONS à / Angélique Guillemot, présidente de l'Association Régionale des Industries Alimentaires (ARIA) Grand Est.

«À plusieurs, on est plus fort que tout seul»

La structure, créée en décembre dernier, est née des échanges entre les ARIA d'Alsace, de Champagne-Ardenne et de Lorraine. Le financement de ses actions proviendra en partie des cotisations et prestations. Le Conseil régional se serait également engagé à mettre sur la table 500 000 euros sur trois ans.

Une ARIA au niveau régional vient d'être créée. Quels sont ses objectifs ?

Il y en a une ARIA dans chaque région de France. L'objectif est d'aider les entreprises dans leur développement. À plusieurs, on est plus fort que tout seul ! La réussite appartient à tout le monde et le mérite en reviendra au travail d'équipe.

L'ARIA Grand Est aura pour objet la mutualisation de synergies : la défense des intérêts de ses membres auprès de tous les élus ou organisations, l'accompagnement et le soutien à l'innovation, l'accompagnement au développement commercial en France et à l'international, l'emploi et l'attractivité des métiers, ainsi que le respect du développement durable dans les entreprises agroalimentaires.

Le club i3A continuera-t-il à promouvoir la bannière. « Savourez Champagne-Ardenne » ?

Oui tout à fait. Cette identité régionale a été créée en 2012 par le club i3A, en partenariat avec le Conseil régional de Champagne-Ardenne. En outre, cette bannière a notamment pour but de rassembler les produits agricoles et agroalimentaires de Champagne-Ardenne, afin de les valoriser auprès du consommateur. C'est aussi garantir aux acheteurs distributeurs des produits et des livraisons de qualité.

Nous organisons 8 à 10 actions par an : des opérations commerciales en magasins ou des rencontres. Cette bannière est aussi présente sur tous les salons professionnels dans lesquels nous participons.



Angélique Guillemot

Outre la promotion des produits locaux, vous avez mentionné la défense des intérêts des professionnels de l'industrie agroalimentaire. Quelles sont aujourd'hui les

problématiques connues par la profession ?

Le secteur a connu une baisse de chiffres d'affaires, en raison des mouvements sociaux récents (surtout le frais). Nous devons aussi faire face à la défiance du consommateur, lié au foodbashing des médias ; cela est surtout vrai pour les grands groupes, moins pour les PME. La lourdeur administrative est également un frein (nombreuses normes, étiquetage, qualité...). Pourtant, nos entreprises n'ont jamais été aussi sûres en termes de qualité !

Trouver de la main-d'œuvre qualifiée est difficile. Il nous faut travailler à l'attractivité des métiers, notamment en production, maintenance et commercial. Nous avons d'ailleurs eu récemment une réunion avec la préfecture sur ce sujet.

Il faut aussi faire face à la pression de la grande distribution française, les négociations ne sont pas faciles... La loi Egalim va permettre de mieux maîtriser la bataille des prix, par l'encadrement des promotions et d'un seuil minimum auquel doit être vendu le produit alimentaire.

Propos recueillis par Aurélien Tournier