

Bilan des actions 2023



Avec le soutien financier de la Région Grand Est



SOMMAIRE

Contexte

Actions commerciales « Savourez la Champagne Ardenne ! »

Actions : rencontres, salons, opérations commerciales.....

Etiquetage des produits avec la marque « Savourez la Champagne Ardenne ! »

Communication de la promotion des entreprises et des produits SLCA

Compétitivité en territoire.....

Emplois & Métiers

Qualité

Autres rencontres.....

Catalogue de recensement des fournisseurs d’emballages de Champagne-Ardenne

Animation de la filière

Action Grand Est

Développement commerciale

Catalogue de recensement des fournisseurs d’emballages du Grand Est

Animation et promotion des 3 ARIAs du Grand Est

Autres actions Grand Est

A propos de l’association

Le Bureau et l’équipe opérationnelle.....

Les adhérents

Contexte

Le club i3A appelé aussi « *Savourez la Champagne Ardenne !* » concerne les entreprises implantées dans les 4 départements Ardennes, Marne, Aube, Haute Marne.

Le club est l'une des 3 associations régionales des industries agroalimentaires du Grand Est, avec l'ARIA Alsace et l'AGRIA Grand Est (Lorraine). Elles forment « *Les ARIAs du Grand Est* ».

Le club a 4 principales missions :

- Promouvoir les entreprises et les produits avec la bannière Savourez la Champagne-Ardenne !
- Soutenir la compétitivité : RSE, qualité, productivité en usine, innovation, stratégies, emplois et métiers, filières, ...
- Animer la filière : représentation du club, lobbying, relations nationales, site internet et lettres d'informations mensuelles.
- Pilotage des actions Grand Est commerciales et logistique & approvisionnement ; Coordonner avec les 2 autres ARIAs du Grand Est l'animation des ARIAs du Grand Est.

La Région Grand Est représente un soutien majeur à notre activité.

Nos actions en 2023 ont été nombreuses ; notamment en actions commerciales. Un projet important a été la création d'un guide de marque pour le projet d'étiquetage des produits des adhérents qui le souhaitent.

Actions commerciales « Savourez la Champagne Ardenne ! »

Durant l'année 2023, nous avons mené un grand nombre d'actions (rencontres et opérations, salons) afin de promouvoir les entreprises adhérentes « *Savourez la Champagne Ardenne !* » :

Actions : rencontres, opérations commerciales

L'utilisation du mot « *Champagne* » dans les produits alimentaires – Jeudi 6 avril 2023, avec le CIVC, en visio.

La législation, et des exemples concrets ont été abordés, avec 18 participants.

Salon des produits régionaux avec l'enseigne Carrefour – Jeudi 13 avril 2023, Châlons-en-Champagne

Le club a mis en place un salon d'envergure entre les entreprises alimentaires adhérentes et les magasins Carrefour des 4 départements, et certains des départements limitrophes. Cette rencontre s'est déroulée le jeudi 13 avril 2023 au Mess des entrepreneurs à Châlons-en-Champagne. L'ensemble des magasins Carrefour du territoire, tous formats confondus (hypermarchés, Market, Proxis et Promocash) ont été invités. En tout, plus de 70 collaborateurs Carrefour étaient présents, représentant environ une trentaine de magasins surtout de Champagne-Ardenne.



31 entreprises alimentaires, dont 28 champardennaises, 2 bourguignonnes franc-comtoises et 1 alsacienne ont pu réaliser des affaires auprès des magasins visiteurs. L'association « *Vive la Bourgogne-Franche-Comté !* » est venue afin de représenter les entreprises de son territoire.

Chaque allée était organisée en fonction des catégories de produits : rayon liquide, rayon épicerie et rayon frais. Une partie était réservée aux entreprises provenant de Bourgogne-Franche-Comté et d'Alsace.

Le salon s'est terminé par un cocktail déjeunatoire offert par Carrefour, où magasins et entreprises ont discuté dans une ambiance conviviale.

Opération commerciale Carrefour – 29 août au 11 septembre 2023 – Champagne-Ardenne

Suite au Salon Carrefour du 13 avril, une opération commerciale a été mise en place du 29 août au 11 septembre avec **5 hypermarchés de Champagne-Ardenne** pour mettre en avant les produits régionaux de nos adhérents, notamment grâce à un tract digital :

- Carrefour Saint-André-les-Vergers
- Carrefour Châlons-en-Champagne
- Carrefour Reims Tinquieux
- Carrefour Rethel
- Carrefour Charleville-Mézières

Différentes PLV (Publicités sur le lieu de vente) ont été déployées dans les différents magasins pour valoriser cette opération commerciale :

- Un **ballon gonflable** avec le logo *Savourez la Champagne Ardenne* suspendu juste au-dessus des bacs frais dans le Carrefour de Saint-André-les-Vergers ;
- Des arches totems avec notre logo que nous avons déployé dans les Carrefour de Saint-André-les-Vergers, Châlons-en-Champagne et Reims Tinquieux ;
- Des affiches et des flyers recettes dans l'ensemble des magasins participants à l'opération.

Sur les réseaux sociaux, nous avons diffusé une communication importante afin de valoriser cette opération auprès des consommateurs. Un jeu-concours « clé en main » a été transmis aux magasins afin de faire remporter à leurs clients un panier de produits et une visite d'entreprises.

Rencontre Intermarché et entreprises alimentaires de Champagne-Ardenne - Jeudi 22 juin 2023, Brasserie Ardwen (08)

L'objectif est de renforcer les liens, développer des référencements, en étant au plus proche des magasins.

Cette rencontre a été organisée avec les magasins Intermarché de Champagne-Ardenne, Marne et des Ardennes essentiellement. Au total, **une vingtaine de magasins et la centrale d'achat étaient présents** sur place (soit 27 personnes au total) ainsi que **24 entreprises**.



Une réunion de secteur entre les magasins Intermarché a précédé le salon. La rencontre s'est achevée par un cocktail déjeunatoire dans une ambiance conviviale et par une visite de la Brasserie Ardwen présentée par Charles-Antoine CLABAUX, directeur de la Brasserie Ardwen.

Rencontre Metro Reims – 26 juin 2023, Reims

Le magasin Metro de Reims en partenariat avec le club, dans le cadre de la journée nationale Metro « *Origine France* », a créé un espace et valorisé les entreprises du territoire auprès des restaurateurs visiteurs.

En tout, 9 entreprises alimentaires étaient présentes lors de cette rencontre, dont 8 sont des adhérents du club : Charbonneaux-Brabant, Culture Pom, Papote, Thaas Chips, Rethel Charcuterie, Lincet, Maison Bellot et Demoizet.



Rencontre commerciale – Livrez la restauration scolaire avec quadrature restauration ! - Mardi 4 juillet 2023, en visio

Quadrature Restauration est un acteur indépendant de la restauration collective et livre les collectivités (écoles maternelles et élémentaires) d'Ile de France, avec 24 000 repas /jour et 2 cuisines centrales. L'entreprise a souhaité accentuer son sourcing des PME alimentaires à 200 km autour de Paris.

Nous avons échangé sur les attentes de la restauration scolaire, les critères de référencement, la logistique. Des rendez-vous individuels l'après-midi ont permis à chaque entreprise de présenter les produits avec l'acheteur concerné.

Le club avait ouvert cette rencontre à d'autres ARIAs : des entreprises d'Ile de France, de Normandie, de la région Centre ont été invité via leurs associations régionales. 17 entreprises au total ont bénéficié de cette rencontre.

Rencontre avec Disneyland Paris – 18 octobre 2023

Action en relation avec **ARIA Ile de France**, Disneyland recherchait des fournisseurs alimentaires pour ses parcs et ses hôtels, tous produits, installés dans les départements limitrophes de l'Ile de France.

10 entreprises adhérentes au club se sont inscrites, et 6 ont été retenues pour le salon.

Stand à la Foire de Châlons 2023 – mercredi 6 septembre 2023, Châlons-en-Champagne

Pour la 3ème année consécutive, le club a participé à la Foire de Châlons dans l'Espace Terres & Vignes de l'Aube pour promouvoir les entreprises agroalimentaires. Cette année, nous avons pu faire déguster des produits auprès des visiteurs de la Foire : saucissons et terrines Guillemot, confiture de chez Le Clos Gilbert, jus de pomme Bellot et Ferme d'Hotte.

4 de nos adhérents sont venus la journée pour exposer leurs produits dans un espace à part : So Fast So Good, la Fromagerie Lincet, Lescieux et A' les champs qui a apporté avec son fameux « Tuk-tuk », petite voiture destinée à théâtraliser l'ensemble de la gamme.

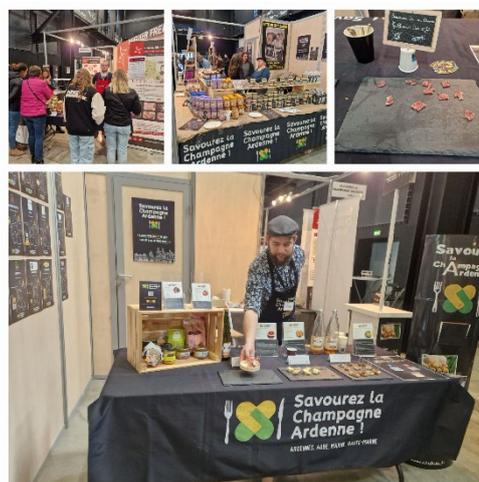


Salon de la Gastronomie 2023 – du 10 au 13 novembre 2023, Troyes (Parc des Expositions - le Cube)

Le Salon de la Gastronomie est un salon annuel grand public accès sur la gastronomie local et française avec 120 exposants et 19 000 visiteurs cette année.

Durant ce salon, les visiteurs ont pu découvrir l'espace « *Savourez la Champagne Ardenne !* », composé de 3 stands (1 de 18m² et 2 de 9m²) :

- Stand SLCA : l'association avait un stand pour mettre en avant la démarche « *Savourez la Champagne Ardenne !* », ses adhérents et leurs produits notamment en réalisant des dégustations auprès des visiteurs du Salon.
- Branbendicy Distribution : grossiste vendant des produits auprès de la grande distribution. Parmi les entreprises présentes, on retrouve Didier Barbe, Guillemintot Père et Fils, A' les Champs, Nut Expert, le Clos Gilbert et Chocogil.
- Huguier Frères : transformateur de produits carné notamment bœuf, porc et mouton. Durant le salon, il a mis en vente des terrines auprès des visiteurs.



Etiquetage des produits à la marque « *Savourez la Champagne Ardenne !* »

Cette année, le club a mis en œuvre le projet d'étiquetage des produits avec la marque « *savourez la Champagne Ardenne* ».

Les objectifs de la marque sont les suivants :

- Valoriser et promouvoir les produits alimentaires du territoire auprès des distributeurs,
- Permettre aux consommateurs d'identifier les produits cultivés, élevés et transformés en Champagne-Ardenne,
- Soutenir l'emploi local et le développement durable des entreprises dans le cadre de leurs démarches RSE.

L'année 2023 a été consacré à l'élaboration d'un guide de marque, en relation avec l'INAO, le CIVC, et notre partenaire qualité l'Atelier des Consultants, Sandrine Plançon.



Dans le guide, 5 critères d'éligibilité ont été définis :

- Ancrage territorial du produit et des ingrédients
- Dénomination du produit
- Niveau de maîtrise de la qualité
- Engagement RSE de l'entreprise
- Usage de la marque

Pour les produits rentrant dans une catégorie ayant un signe officiel de qualité qui porte le mot Champagne et/ou Ardenne, seuls les produits certifiés SIQO **sont autorisés à apposer le logo avec le texte « *Savourez la Champagne Ardenne* ».**

Vérification des données prévue :

Une commission d'agrément sera mise en place, dans laquelle le club i3A vérifie l'exhaustivité et la conformité de l'ensemble des documents demandés dans le cadre d'un audit dit « documentaire ». Concernant le critère Exigences de Sécurité des Denrées Alimentaires, si l'entreprise n'est pas certifiée, un audit terrain permettant de vérifier la conformité aux exigences pourra être mis en œuvre dès 2024.

Le guide de marque a été finalisé en décembre 2023. Il permettra aux entreprises adhérentes de candidater pour que la marque « Savourez la Champagne Ardenne » soit apposée sur les produits.

Communication de la promotion des entreprises et des produits SLCA

Outils de communication

Cette année encore, nous avons amélioré les arches et les totems pour les opérations de mise en avant. Nous avons également créé un ballon gonflable, pour théâtraliser de façon originale l'espace promotion répondant aux critères d'éligibilités.



Arche « Savourez la Champagne Ardenne ! »



Ballon gonflable « Savourez la Champagne Ardenne ! »

 **Savourez la Champagne Ardenne !**

Gougères au Chaource (par la Fromagerie Lincet)

Ingédients (pour 30 unités)

- 80 g de Chaource AOP Lincet
- 75 g de beurre doux
- 145 g de farine
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 25 cl d'eau
- Muscade râpée, sel, poivre

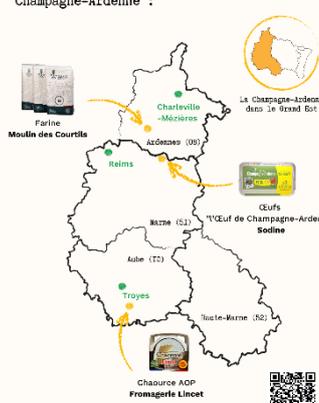
Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes



Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Couper le Chaource en petits dés puis réserver.
2. Dans une casserole, déposer le beurre en petites portions et un peu de sel dans l'eau. Dès que l'eau est à ébullition, sortir la casserole du feu. Ajouter la farine et former une boule homogène.
3. Laisser refroidir un peu puis ajouter les œufs un par un en remuant vivement. Incorporer les dés de Chaource et assaisonner.
4. Former des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Battre le jaune d'œuf et dorer à l'aide d'un pinceau. Enfourner environ 15 à 20 minutes selon la grosseur.

Recette réalisée avec des produits issus de Champagne-Ardenne :



Farine
Moulin des Courtils

Chaource AOP
Fromagerie Lincet

œufs
Sodine

L'Œuf de Champagne-Ardenne

Reims (51)
Troyes (10)
Ardennes (08)
Marne (52)
Meuse (55)
Aube (10)
Toute-Meuse (52)

La Champagne-Ardenne dans le Grand Est



Pour plus de recettes !

Flyer Recette

Réseaux sociaux

Cette année encore, le club n'a pas manqué d'inventivité pour valoriser les entreprises et les produits de Champagne-Ardenne auprès des consommateurs et des distributeurs. Des recettes, des mises en avant des adhérents et de leurs produits ainsi que des actions ont été publiées sur Facebook, Instagram et LinkedIn.



Nouvel adhérent – Facebook SLCA



Description Biscuit rose de Reims – Instagram



Mise en avant Salon de la Gastronomie - LinkedIn

Compétitivité en territoire

Emplois & Métiers

Forum Emploi & Alternance 2023 – 28 mars, à Troyes

Le club a participé au **Forum Emploi & Alternance** qui a eu lieu au Cube à Troyes, le mardi 28 mars 2023, événement qui a rassemblé **183 exposants** et **4500 visiteurs** (demandeurs d'emplois, étudiants...)

Durant cet après-midi, nous avons contribué à mettre en avant les offres d'emploi de nos adhérents (CDI, CDD, saisonniers, alternance...).



Recrutez vos futurs alternants commerciaux avec le Groupe Alternance (mars)

Le Groupe Alternance compte 52 écoles « *Groupe Alternance* » sur le territoire national, dont 2 en Champagne Ardenne (1 à Reims et 1 à Troyes). Le club a rapproché les adhérents des formations du groupe alternance, commerciales, marketing et communication.



Rencontre « *Comment attirer efficacement vos futurs salariés ?* » avec ACS, partenaire, en visio – 8 novembre (6 personnes).

Une visio indispensable pour aider les entreprises à attirer leur futurs salariés.



Qualité

Plateforme des audits croisés pour les entreprises alimentaires de Champagne-Ardenne, avec L'Atelier des consultants, partenaire

La plateforme des audits croisés permet l'échange d'audits qualité internes (croisés) entre entreprises alimentaires du territoire Champagne Ardenne.

La plateforme centralise les besoins d'audits d'une part et la disponibilité des auditeurs d'autre part pour planifier puis animer les audits croisés dans un programme annuel.



Les avantages, que l'on soit auditeur ou audité :

- ✓ Engagement certain de l'auditeur et des audités,
- ✓ Pertinence du regard extérieur,
- ✓ Partage et échanges de pratiques.

4 entreprises ont participé en 2023 : Hauts de Villiers, Lescieux, Parthiot et So Fast So Good.

Des formations auditeurs internes ont été mises en place.

Une **visioconférence** pour le bilan 2023 et lancement 2024 a eu lieu le 14 décembre.

Autres rencontres

Rencontre : « Le solaire photovoltaïque en autoconsommation : une opportunité pour les entreprises alimentaires », avec notre partenaire Consultenergie – 8 mars 2023, en visio

Echanges sur les enjeux et les opportunités que peut apporter le solaire photovoltaïque aux entreprises agroalimentaires, avec 15 inscrits.



Rencontre « Préparez vos négociations 2024 : réponses à vos questions Juridiques », avec Fidal, partenaire – 14 septembre, en visio

Approche pratique et concrète des négociations commerciales à venir (CGV, points de vigilance, indicateurs, renégociation...) suite à la nouvelle loi Egalim 3 de mars 2023.

FIDAL
AVOCATS

Catalogue de recensement des fournisseurs d'emballage de Champagne-Ardenne

Cette année, le club a réalisé une étude de marché poussée sur les fournisseurs d'emballage, dans son territoire. **23 fournisseurs** ont été sélectionnés pour le catalogue Champagne Ardenne, qui a été imprimé et envoyé à nos adhérents.



Animation de la filière

Assemblée Générale du Club : « Fossier, du sceau du roi à la modernité », 29 juin, chez Fossier

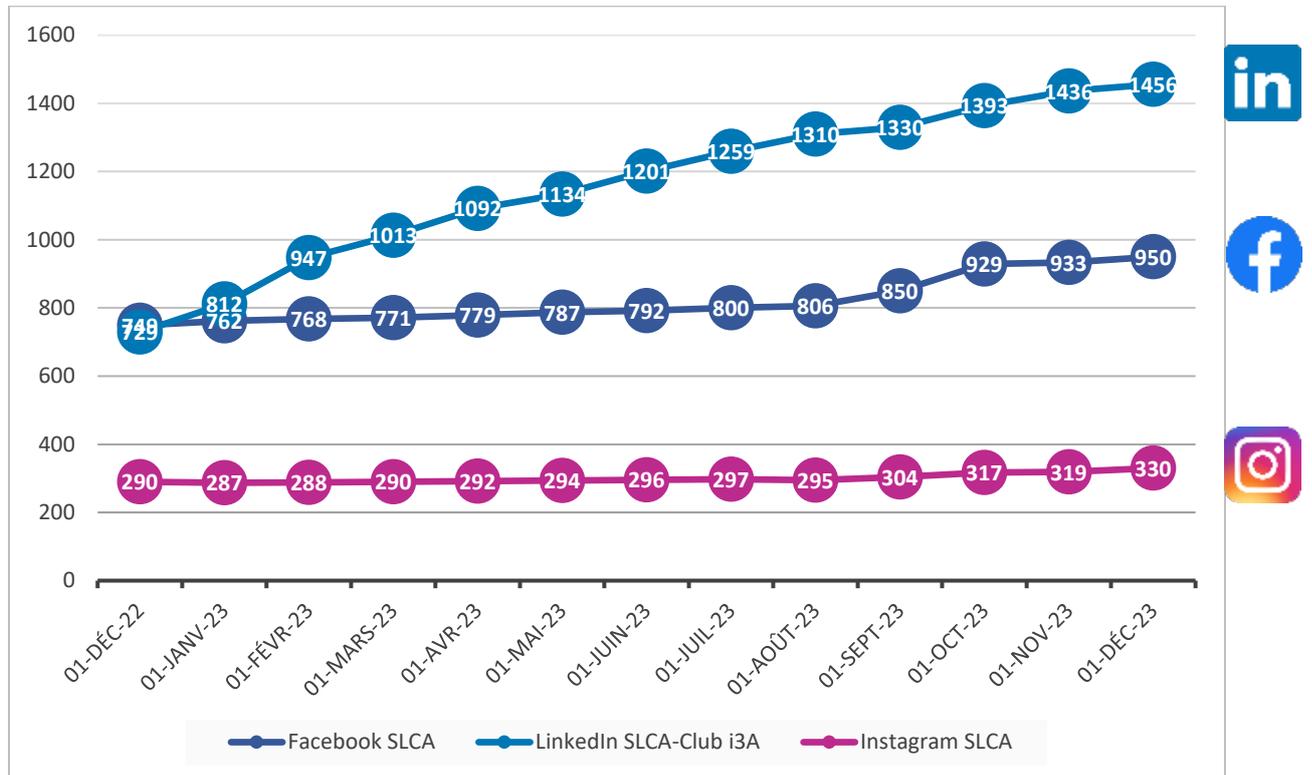
Cette Assemblée Générale, avec 45 personnes, s'est poursuivie avec une visite de la chaîne de production du Biscuit rose de Reims et de la boutique. **Loc Maria Biscuits** a présenté le groupe et a mis en avant ses valeurs RSE.



Réseaux sociaux de l'association :

Les communications mises en ligne sur les différentes plateformes (Facebook, Instagram et LinkedIn) ont permis une augmentation de notre visibilité auprès des consommateurs, adhérents et distributeurs en 2023.

Evolution du nombre d'abonnés sur nos réseaux durant l'année 2023 :



Communication :

Le site internet est mis à jour régulièrement, une lettre d'information part tous les mois vers les adhérents et notre réseau élargi. Un dépliant permet de rendre plus visible en rendez-vous ou réunion la liste de nos adhérents.

Fédérer le réseau :

En territoire, la rencontre des adhérents, prospects, distributeurs, acteurs régionaux (CCI, Chambres d'agriculture, Etat en territoire, Région, département...) est régulier toute l'année.

Au niveau national, les rencontres avec le Réseau des ARIAs de France, la FEEF, l'ANIA est également fréquent.

Action Grand Est Développement commercial

Rencontre d'information :

- « **PME alimentaire : ayez des forces de ventes encore plus efficace en magasins !** », avec notre partenaire TALEEN, *Mercredi 12 juillet 2023, en visioconférence*
- « **Comment performer les produits alimentaire grande consommations en GMS ?** », avec CIRCANA, *Vendredi 19 septembre 2023, en visioconférence*

Catalogue digital :

Nous coordonnons le site savourez-grandest.fr afin de valoriser et donner de la visibilité aux entreprises alimentaires du Grand Est auprès des professionnels. Nous mettons fréquemment à jour notre catalogue digital afin d'inclure les derniers arrivants. Grâce à notre back office, nous sommes en capacité d'imprimer des catalogues papier.



Partenaires :

TALEEN :

TALEEN est une solution digitale pour les forces de ventes des PME, concrète et efficace, pour les aider à mieux suivre leurs visites, faire des relevés, enregistrer les contacts magasins...

- Cœur de cible entreprises : les PME, TPE qui vendent en GMS ou GSS, ayant au moins 1 responsable secteur
- C'est une start up, déjà partenaire de la FEEF.

Le club a négocié un partenariat (fixe et remise de fin d'année sur le chiffre réalisé en fin d'année avec de nouveaux adhérents) + 3 mois offerts d'abonnement pour les adhérents.

Ce partenariat a également été proposé pour les ARIAs de France

CIRCANA :

CIRCANA est le radar de la consommation et de la distribution, un panel distributeur qui collecte les sorties caisses de la grande distribution ; il est surtout utilisé pour les ETI et les grands groupes pour les négociations. L'objectif est de présenter ce service aux PME.

L'offre partenaire permet aux PME qui vendent en grande distribution de :

- Connaître les performances de vos marques et plus globalement des marques de la catégorie en magasin (comparaison avec mes concurrents)
- Faciliter les négociations avec les distributeurs
- Connaître l'inflation dans sa catégorie
- Connaître les ventes sorties caisses (par département, région, national), et leur évolution
- Analyser les ventes par enseigne

3 offres sont proposés : analyse des chiffres au niveau national, au niveau des anciennes régions Lorraine, Alsace, Champagne Ardenne, et départemental.

Ce partenariat a également été proposé pour les ARIAs de France

Visite de salon

- Retail Week à Paris,
- SIRHA à Lyon,
- Salon de l'Agriculture à Paris,
- Salon NATEXPO à Paris,
- Salon Gourmet à Paris,
- Tech for Retail à Paris.

Catalogue de recensement des fournisseurs d'emballages du Grand Est

Cette année, le club s'est intéressé aux fournisseurs des industries alimentaires du Grand Est, l'objectif étant d'acheter nos matières premières en local. Le projet a été réalisé par Maëlle, stagiaire avec l'aide de CCI Aube et de CCI Grand Est.

Les fournisseurs d'emballages ont été recensés, et plus généralement les offreurs de solution d'emballages (y compris fournisseurs de machines, et conditionneurs).

Ce catalogue a permis à ses adhérents de mieux connaître en local les acteurs de l'emballage, un poste essentiel à leur activité. L'achat local est bon pour l'économie du territoire, il permet un rapport humain et une réactivité plus forte, ainsi qu'un coût de transport plus réduit des emballages. Les entreprises alimentaires, malgré leur forte sensibilité à la RSE, achètent parfois leurs emballages en dehors de la région, à cause de l'absence de fournisseurs, des prix trop élevés, ou d'une méconnaissance du marché.

Le projet s'est déroulé de la façon suivante :

Fin avril : un premier questionnaire a permis de mieux comprendre les attentes des adhérents (37 réponses) ;

Avril à mai : prospection, réalisation du questionnaire. Un questionnaire a été réalisé puis communiqué grâce à la CCI Aube et CCI Grand Est ;

Début juin : envoi du questionnaire aux fournisseurs ;

Juillet : validation des réponses (les fournisseurs ont été tous contactés par téléphone ou email en juillet) par le club et la plupart des CCI.

Fin septembre : finalisation du PDF

Synthèse :

67 % des adhérents achètent des emballages primaires en dehors de la région Grand Est. Le manque de fournisseurs ou la méconnaissance en est la raison principal, ainsi que le cout. **65 %** rencontrent des difficultés pour trouver des emballages

Les fournisseurs :

Au total, **51 entreprises** ont répondu provenant des 3 anciens territoires du Grand Est :

- 23 de Champagne-Ardenne
- 18 d'Alsace
- 10 de Lorraine

69% des entreprises sont des PME (35), 27% des petites entreprises (14) et 4% des ETI (2). Les fabricants d'emballages sont majoritaires

Le 1/3 sont des fournisseurs d'emballages primaire, le 1/3 d'emballages secondaires et le 1/3 d'emballages tertiaires.

Au final 30 entreprises sont répertoriées sont les offreurs de solutions d'emballages, comprenant :

- fournisseurs d'emballages (la majorité),
- fabricants de machines d'emballages,
- conditionneurs.

Des encarts publicitaires de fournisseurs ont permis de financer en partie le catalogue.



Animation et promotion des 3 ARIAs du Grand Est

Table ronde « *La RSE, vecteur de business pour les entreprises alimentaires du Grand Est !* »

8 septembre 2023, Foire de Châlons (salle Feuillate)

L'objectif de cet évènement a été de fédérer les acteurs de l'agroalimentaire de la région Grand Est, ce qui n'avait pas été fait depuis 2020. Près de 80 personnes étaient présents.

Après ouverture par les 3 présidents des ARIAs, 3 entreprises alimentaires (Culture Pom, Sodiaal Industries, Abtey) ont partagé leurs bonnes pratiques. Un débat avec la salle a suivi avec l'intervention du président de Région, Franck Leroy. Un cocktail a bien sûr clôturé l'évènement.



Un attaché de presse, impulse communication, nous a aidé à communiquer sur la conférence :

Un communiqué de presse a été envoyé 3 semaines après l'évènement pour sensibiliser également les élus et le grand public sur l'actualité de l'inflation ; plusieurs reportages ont suivi (presse, radio, TV).

Au total, 2 reportages sur France 3 Champagne-Ardenne et 6 articles dans différents journaux ont été créés afin de communiquer cette actualité.

Autres actions Grand Est

En 2022, les adhérents ont eu accès également à de nombreuses actions mises en place par l'ARIA Alsace et l'ARIA Lorraine :

- **Export et salons** (en partenariat avec CCI Grand Est et CCI International)
 - Pavillon collectif au SIRHA
 - Inscriptions pour les salons internationaux
 - Visite d'entreprise
- **RSE** (ARIA Alsace) : Diagnostic proposé pour le déploiement de politique RSE au sein des entreprises alimentaires, financé en partie par la région.
- **Innovation et compétitivité** : 5 webinaires ont été réalisés et 3 journées techniques. Le concours de l'innovation non agroalimentaire du Grand Est 2022 a permis aux entreprises lauréates de mettre en avant leurs nouveaux produits (remise des trophées lors de la Foire de Châlons)
- **Emplois / Formation / Attractivité** : organisation de la semaine de l'emploi et de la formation pour les entreprises alimentaires du Grand Est, (action déclinée du Réseau des ARIAs de France), club RH pour les entreprises...

Composition de l'association

Le Bureau et l'équipe opérationnelle

Le bureau est composé de 10 entreprises représentées chacune par une personne :

- **GUILLEMINOT SARL** - Angélique Guillemot, Codirigeante : *Présidente du Club*
- **INVIVO-SOUFFLET** - Benoît Ferrari, Directeur de la Transformation du Groupe : *Vice-président*
- **ANDRE LAURENT SAS** - Daniel le Runigo, Directeur général : *Secrétaire*
- **HAUTS DE VILLIERS** - Raphaël Garcia, Gérant : *Secrétaire-adjoint*
- **UNION AUBOISE** - Pascal Riché, Directeur Financier : *Trésorier*
- **BISCUITS FOSSIER** - Grégory Péron, Responsable des ventes : *Membre du bureau*
- **FROMAGERIE DE CHAMP-SUR-BARSE** - Sylvie Martin, Co-gérante : *Membre du bureau*
- **DIDIER BARBE ENTREPRISE** - Didier Barbe, Dirigeant : *Membre du bureau*
- **LESCIEUX SARL** - Marie-Christine Devulder, Dirigeante : *Membre du bureau*
- **HUGUIER FRERES** - Agathe Huguier, Présidente : *Membre du bureau*

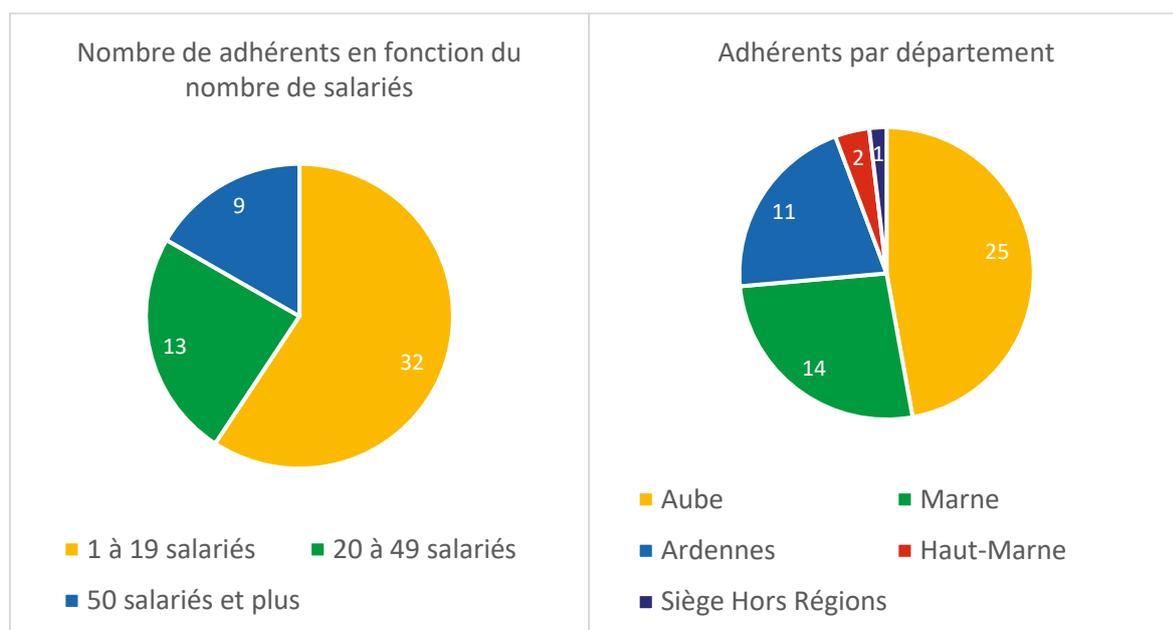
L'équipe opérationnelle est composée de 4 personnes en 2023

- Jean-Thomas Robichon, Directeur du club
- Victor Dupont, Chargé de mission communication & marketing
- Nathalie Radet, Responsable administrative à temps partiel
- Maëlle Callewaert, Stagiaire

Les adhérents

Membres actifs

Au 31 décembre 2023, l'association est composée de 53 membres actifs (entreprises alimentaires)



La liste des adhérents actifs en 2023 :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• A' les Champs• André Laurent• Arden' Glace• Bioster• Biscuits Fossier• Bonduelle Traiteur International• Brasserie Ardwen• Brasserie d'Orgemont• Champ' Pom Export• Charbonneaux-Brabant• Chocogil Broisson• Contal Farmer• Culture Pom• David Vanille• Demoizet• Didier Barbe Entreprise• EARL des Vignettes• Fromagerie de Champ-sur-Barse• Fromagerie Lincet• Gaget• Ghisetti 1870 France• Guilleminot Père & Fils• Guillet Frères – Maison Bellot• Huguier Frères• Invivo – Soufflet• La Ferme des P'tits Gourmands• La Ferme d'Hotte• La Ferme Parthiot | <ul style="list-style-type: none">• Le Bon Pain de France• Le Clos Gilbert• Les Eleveurs de la Champagne• Les Hauts de Villiers• Les Herbes Champenoises• Les Nominettes• Les Volailles de l'Aube• Lescieux & Cie SARL• Millbäker• Moulin de Signy l'Abbaye• Moulin des Courtils• Nut Expert• Papote• Parmentine• Rethel Charcuterie• Sainfolia• SAS La Ferme de Septfontaines• Saveurs Frites• Senses Brewing• Sodine• So fast So good• Terroir & Gourmandises• Thaas Chips• Torpedo• Union Auboise• Val Légume – Ferme de Fontenay |
|---|---|

Membres associés et membres partenaires

Liste des adhérents associés :

- CCI de Troyes et de l'Aube
- Chambre d'agriculture de l'Aube

Liste des adhérents partenaires :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• ABF Décisions• Accompagnement Conseils & Stratégie• Ateliers des Consultants• Carso Larebron | <ul style="list-style-type: none">• Consult Energie• Fidal• IN&MA• Marketing & Innovation |
|---|--|

Liste des autres partenaires :

La Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs de France (FEEF), Troyes Champagne Métropole, Taleen et Circana



Savourez la Champagne Ardenne !

ARDENNES. AUBE. MARNE. HAUTE-MARNE

Association des entreprises alimentaires de Champagne-Ardenne

Espace Régley, 1 boulevard Charles Baltet, 10000 TROYES

Tél : 03 25 43 36 22

info@savourez-la-champagne-ardenne.fr - www.savourez-la-champagne-ardenne.fr

Découvrez nos actions sur les réseaux sociaux :



WWW.SAVOUREZ-LA-CHAMPAGNE-ARDENNE.FR