



Belle énergie et franc succès pour cette 6^e édition du salon « Devenez ACCRO'ALIMENTAIRE ! » qui se déroulait jeudi 21 mars à Condé-sur-Vire

L'AREA Normandie*, organisatrice du salon, et les 50 entreprises et organismes de formation qui y participaient, sont particulièrement satisfaits de sa fréquentation, tant sur le plan quantitatif : 1100 visiteurs (en hausse de 20% par rapport à la dernière édition sur le même territoire en 2017), que du point de vue qualitatif.

Des collégiens et lycéens en phase d'orientation, des étudiants qui veulent approfondir ou se réorienter (52 %), des demandeurs d'emploi (41%)... manifestement le salon a su mobiliser sa cible.

Certains ont découvert le secteur agroalimentaire en participant aux démonstrations et aux fabrications (fromagerie mobile, ligne de crêpes, robot maintenance, fablab...), d'autres ont confirmé leur intérêt pour le secteur en échangeant avec les 30 entreprises et 20 partenaires présents, d'autres encore ont pu se positionner sur les 300 offres d'emploi affichées.

La journée a été rythmée par quelques temps forts : Deux tables-rondes sur les métiers et les formations, job-dating l'après-midi, concours INNOV'ALIM School tout au long de la journée.

« Être l'interlocuteur des jeunes qui se cherchent. » **Mélie Motte et Antoine Maye**, responsables RH de l'entreprise **Graindorge**, ont trouvé la bonne approche : faire jouer la curiosité, tant intellectuelle que gustative. Sur leurs tables de rendez-vous, Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel, Pont-L'Évêque... les quatre fromages d'appellation d'origine normands... « Le contact se noue via une dégustation pour aboutir sur un échange. » Des jeunes en recherche de stage, des étudiants en quête d'apprentissage... À titre d'exemple, Mélie Motte évoque la visite d'élèves en lycée agricole, « des jeunes très attachés aux produits de terroir qui confient : « mes parents mangent ces fromages »... mais pas eux... Ce qui ne les a pas empêchés d'y revenir. Faire comprendre nos métiers, faire découvrir leurs finalités : les produits, c'est important : nous préparons l'avenir. »

Pédagogie, tel fut donc le maître mot au fil des stands, au fil des tables rondes.

DEVENEZ ACCRO'ALIMENTAIRE !

6^{ème} ÉDITION

de L'AGROALIMENTAIRE

SALON NORMAND

Jeudi 21 Mars 2019
9H-12H30 / 13H30-18H

Entrée libre (Groupes sur inscription)

**TABLES RONDES
JOB DATING (15H-18H)
ANIMATIONS & DÉMONSTRATIONS
CONCOURS INNOV'ALIM SCHOOL**

**CONDÉ ESPACE
50890 CONDÉ-SUR-VIRE**
contact@area-normandie.fr / 06.86.18.44.79

**Emploi
Métiers
Formation**

AREA NORMANDIE
LA MANCHE
AGGLO
ENVIL
CFR-LIPI

* Association Régionale des Entreprises Alimentaires Normandie

CONTACT PRESSE
Michèle Fréné

02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30 • mfc@michele-frene-conseil.fr



Les lauréats du premier concours INNOV'ALIM SCHOOL

Un concours qui s'adresse aux étudiants des filières agro-alimentaires préparant un brevet de technicien supérieur (BTS), un diplôme universitaire de technologie (DUT), une licence en agroalimentaire, un master ou un diplôme d'ingénieur, inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur en Normandie.

Un concours initié par l'AREA Normandie en partenariat avec Valorial, premier réseau dédié à l'innovation agroalimentaire en mode collaboratif, le MEDEF et la banque Crédit Agricole. Une première édition et déjà un jury « bluffé » par l'important travail réalisé par chacune des 11 équipes.

Joli doublé pour Natura Pôle, le CFA de Seine Maritime à Yvetot
Les deux prix décernés sont en effet issus du travail de ses étudiants

Le 1^{er} prix



Le 1^{er} Prix, Le PRIX VALORIAL revient à FEV'ORITE,

une boisson fermentée de jus de fèves, aromatisée à la noisette, qui valorise la féverole, protéagineux largement produit en Normandie (3^{ème} région productrice avec 22% de la production française) ; Une boisson plaisir, dont le goût et la texture ont séduit le jury. Un produit 100% normand, dont les co-produits : « energy balls », sont également intéressants.

FEV'ORITE est le fruit du travail de **Samantha DUBOC, Ségolène LECLERCQ, Anaïs THIEBLEMONT et Noémie VANDERVOILDEN** (chef d'équipe), étudiantes en licence professionnelle formulation et développement industriels de produits alimentaires au CFA d'Yvetot en partenariat avec l'UFR Sciences et techniques du Havre. Le packing a été élaboré en partenariat avec l'IUT d'Évreux.



CONTACT PRESSE
Michèle Fréné

02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30 • mfc@michele-frene-conseil.fr



Le 2^{ème} prix

PRIX MEDEF Normandie est décerné à « Pom saucée », une sauce à base de pommes normandes (variété Boskoop) qui – via un conditionnement astucieux en trois compartiments – peut être agrémentée d'épices, propice à l'accompagnement de plats salés ou sucrés... Une avantageuse alternative au ketchup **Pauline BRETAUDEAU, Matthieu EMERY, Andréa MAHÉ, Valentin PILL**, étudiants en Licence Professionnelle Formulation Développement Industriel de Produits Alimentaires au CFA d'Yvetot en partenariat avec l'UFR Sciences et Techniques du Havre.



CONTACT PRESSE
Michèle Fréné

02 31 75 31 00 / 06 08 83 01 30 • mfc@michele-frene-conseil.fr

Le jury a également décerné non pas un mais deux
« Coups de cœur » **PRIX Crédit Agricole de Normandie**

Vegetable's sauce



C'est une sauce à base de légumes – « très bonne » a dit le jury - avec 0% de matière grasse. Une sauce « très bonne » donc, et astucieuse puisqu'elle utilise le rétentat ou co-produit du lait écrémé. Elle pourra accompagner avec bonheur viandes et poissons. Elle a été conçue par **Alexane GRENTE, Chloé BONNIERE et Gwenaëlle DETOUR**, étudiantes en Licence professionnelle Génie des Bio Productions Agroalimentaire à l'IUT de Caen CFA de Saint-Lo Thère.

« Tradi'sénior : le pot au feu »



C'est un plat cuisiné - un pot-au-feu revisité - destiné aux seniors, notamment ceux qui ont des difficultés de préhension et de mastication. Il se présente sous la forme de petites bouchées. Des petites bouchées naturellement colorées et appétentes, composées d'une couche de viande cuisinée, prise en sandwich entre deux couches de légumes : préparation à base de carottes & pommes de terre pour l'une, à base de poireaux & pommes de terre pour l'autre.

Un produit conçu par **Pauline VADOT, Léa SEVRIN, Selma CHEBITOU Selma, Vincent TISSIER & Quentin HARPLUK**, Etudiants à l'ESIX Normandie Département Agroalimentaire

Les entreprises présentes



Les partenaires



Pour plus d'informations,
visitez le site internet !

