



Salon « Devenez Accro'alimentaire » Condé-sur-Vire accueille la 6^e édition

JEUDI 21 MARS 2019

Condé-sur-Vire

De 9h à 12h 30

et de 13h 30 à 18h

Salle Condé Espace

2A, route de Villeneuve

Entrée libre et gratuite

TABLES RONDES | OFFRES D'EMPLOI ET D'ALTERNANCE | ATELIERS ORIENTATION ET CV | STANDS ENTREPRISES ALIMENTAIRES | INFORMATION MÉTIERS ET FORMATIONS | ATELIERS DE FABRICATION | DÉCOUVERTE DU GOÛT | CONCOURS INNOVATION | JEU PÉDAGOGIQUE | DÉGUSTATIONS...

DEVENEZ ACCRO'ALIMENTAIRE !

de **6^{ème} ÉDITION**

SALON NORMAND L'AGROALIMENTAIRE

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

Entrée libre (Groupes sur inscription)

**Emploi
Métiers
Formation**

**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

AREA NORMANDIE
LA MANCHE
Saint-Lô AGGLO
ENIL
CEZLIM



AREA
NORMANDIE
L'alimentaire en mouvement

L'Association Régionale des Entreprises Alimentaires (AREA Normandie) organise

sa sixième journée de découverte du secteur agroalimentaire, jeudi prochain 21 mars, à la salle Condé Espace de Condé-sur-Vire (Manche). Son ambition ? Faire découvrir à différents publics, jeunes ou moins jeunes,

qu'ils soient en phase d'orientation (collégiens, apprentis, lycéens et étudiants), en reconversion professionnelle ou en recherche d'emploi, ce secteur majeur de l'économie normande aujourd'hui (il représente 28 000 emplois !) comme demain, car il offre de nombreuses perspectives de carrières.

Forum autant que salon, il privilégie les échanges, propose des démonstrations et ateliers pratiques, et de nombreuses animations.

C'est, pour les visiteurs, la possibilité de découvrir les nombreux métiers de l'agroalimentaire, les formations qui y donnent accès, les entreprises innovantes de Normandie, mais aussi ces produits qui font notre quotidien de consommateurs. C'est aussi, pour les entreprises, l'opportunité de se faire connaître et de nouer de précieux contacts qui, par la suite, pourront déboucher sur des recrutements, comme le confirment les témoignages des responsables de ressources humaines (à lire au verso).

Organisé par l'AREA Normandie depuis 2014, le Salon Devenez « Accro-alimentaire » est le seul événement normand annuel spécifiquement dédié aux métiers du secteur agroalimentaire. La précédente édition, qui s'était tenue à la Cité des Métiers de Rouen, avait attiré près de 800 visiteurs sur la journée.

INSCRIPTIONS :

Séverine PRODHOMME :

06 86 18 44 79

severine.prodhomme@area-normandie.com

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné

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



NOUVEAU !

INNOV'ALIM SCHOOL,
premier concours normand d'innovation alimentaire
à destination des étudiants

Le salon accueille cette année un nouveau concours : **INNOV'ALIM SCHOOL organisé par l'AREA Normandie**, en partenariat avec Valorial, premier réseau dédié à l'innovation agroalimentaire en mode collaboratif, le syndicat patronal Medef et la banque Crédit Agricole.

Deux prix « Innovation » et un prix « Coup de cœur » seront décernés à des équipes d'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.

La thématique de cette première édition est : **« Made in Normandie », créer un produit alimentaire innovant en lien avec notre tradition et notre terroir, un produit qui renouvelle un produit normand traditionnel.**

Pour cette première édition, douze équipes, représentant cinq centres de formation, se sont lancées dans l'aventure. Chacune d'elle disposera de cinq minutes pour présenter son produit.

La remise des prix aura lieu en clôture du salon, de 16 h à 17 h.

L'équipe lauréate du concours sera valorisée au sein d'une nouvelle catégorie ouverte dans le cadre des Trophées de l'Agroalimentaire (17 octobre 2019).



PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9h Ouverture du salon

10H **table-ronde ou jeu questions - réponses sur l'orientation**

et les voies pour aller vers les métiers de l'agroalimentaire (cible scolaire)

12h30-13h30 Fermeture du salon / déjeuner des exposants

14H **table-ronde** sur l'évolution des métiers et les parcours possibles dans l'agroalimentaire (cible demandeurs d'emploi)

16H Remise des prix du concours INNOV'ALIM SCHOOL

15H-18H JOB-DATING

18H Fermeture du salon

De 9h à 12h30 & de 13h30 à 18h

ATELIERS PRATIQUES ET DÉMONSTRATIONS

- Ateliers de fabrication animés par des enseignants et des étudiants en technologie alimentaire,
- Chaîne de fabrication de crêpes,
- Atelier découverte sensorielle,
- Démonstrations de maintenance,
- Machines miniatures,
- Sensibilisation aux analyses en laboratoire,
- Visite panoramique 360° de la Halle technologique avec des lunettes 3D
- Présentation de vidéos métiers, Jeux pédagogiques,

ENTREPRISES ALIMENTAIRES

- Stands d'entreprises alimentaires normandes (*une trentaine*)
- Dégustations de produits normands
- Présentation de la marque « Saveurs de Normandie »

INFORMATION - ORIENTATION - RECRUTEMENT

- Information sur les métiers, l'apprentissage et les formations,
- Présentation d'outils et ressources d'aide à l'orientation,
- Offres d'emploi et d'alternance,
- Jury du concours Innov'Alim School



**Entreprise spécialisée
en déshydratation,
granulation et enrobage
Colombelles (14)**

« C'est notre première participation au Salon Accro'alimentaire, que nous voyons comme un outil supplémentaire de recrutement, une opportunité de faire connaître notre jeune entreprise et sa grande technicité. Nous recherchons surtout des pilotes et des conducteurs de lignes de production. Sur ces profils de poste, nous sommes en concurrence avec le secteur de l'industrie pharmaceutique, dont la convention collective est assez avantageuse, mais qui recrute essentiellement en CDD, alors que nous proposons des CDI. »

Elise COUVREUR

Assistante de direction



**Préparation de volailles et lapins
La Chapelle-d'Andaine (61)**

« Ce n'est pas notre première participation au salon : SNV avait participé à des tables rondes lors d'éditions précédentes. Mais cette année, pour la première fois, nous y aurons un stand : cette présence nous permettra de repérer des potentiels et donc d'anticiper nos recrutements à venir. C'est aussi pour nous une manière de mieux faire connaître l'entreprise, qui manque encore de notoriété propre en dehors du grand groupe dont elle fait partie : LDC, numéro un européen de la volaille. Nous sommes à la recherche de 5 à 10 encadrants de production chaque année, d'opérateurs de production (150 personnes recrutées cette année), mais aussi de collaborateurs sur les fonctions supports (commerciaux, ressources humaines, gestion, etc). En fonction des postes à occuper, les profils peuvent donc être très variés, avec des niveaux allant jusqu'au BTS, voire ingénieur agro. »

Florence BOYER

Responsable Ressources Humaines



**VISITEZ LE SITE INTERNET
ET DÉCOUVREZ LES EXPOSANTS !**



**Premier groupe mondial de
transformation laitière.
Une dizaine de sites en Normandie
(14-27-50-61)**

« Ce salon, auquel nous participons pour la troisième fois, est orienté vers le recrutement, avec une logique normande spécifique. Nous sommes implantés sur ce territoire depuis des décennies, et c'est intéressant de pouvoir remettre les étudiants et les demandeurs d'emploi en lien avec l'histoire de nos entreprises, qui font partie de leur environnement. Ils n'ont pas toujours une image positive de ce qu'est l'industrie, un secteur d'activité qui a considérablement évolué ces dernières années. C'est pour nous une belle opportunité pour attirer les talents, valoriser les possibilités de mobilité qu'offre un Grand Groupe, et donner de la visibilité à nos métiers. Nos besoins de recrutement concernent essentiellement la conduite de machines et de lignes, la maintenance (avec des profils qualifiés dans les domaines de l'électro-technique, de l'automatisme et de la robotique), et les postes d'encadrement de proximité. Ce sont notamment des profils à responsabilité de managers qui peuvent convenir à des personnes avec tout niveau d'expérience. »

Vincent PALARUS

Responsable RH Division



**Production et commercialisation
d'aliments pour chiens et chats
Vire (14)**

« Notre présence sur ce salon, auquel nous avons déjà participé plusieurs fois, témoigne de notre volonté de faire connaître plus largement notre entreprise. Chaque édition est une occasion de dialoguer avec de nombreux postulants ou tout simplement des jeunes en phase d'orientation qui découvrent ainsi nos métiers. Créée il y a bientôt 30 ans, La Normandise compte aujourd'hui plus de 550 collaborateurs et continue de se développer fortement. Nous avons besoin de recruter rapidement une trentaine de conducteurs de ligne mais aussi des techniciens de maintenance pour accompagner la croissance de notre entreprise. Nous essayons de privilégier les candidatures locales, mais parfois, cela ne suffit pas à satisfaire nos besoins. »

Marine LECONTE

Responsable Ressources Humaines



CONTACT PRESSE

Michèle Fréné

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