

La Lettre de l'Industrie Alimentaire Bourguignonne

N° 1 – Juin 2004



Edito

Il y a bientôt un an, nous inaugurons la Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne, véritable regroupement de compétences au service de nos entreprises. Depuis, des synergies se sont mises en place entre les organismes qui y sont hébergés, renforçant l'efficacité des services qu'ils nous proposent. Cette réussite est un exemple parmi d'autres de l'importance des réseaux. C'est en nous fédérant que nous réussirons à avancer dans le bon sens. Le contrat d'objectif pour l'industrie alimentaire en cours d'élaboration est ainsi une opportunité de changer ensemble notre dispositif de formation, et de l'adapter à nos besoins. Le succès d'un tel projet ne pourra être obtenu qu'au prix d'un renforcement de la cohésion entre les entreprises de notre région. C'est encore ce principe de cohésion régionale que l'on retrouve au cœur de l'élaboration du réseau qualité, réseau d'information collective sur les démarches « qualité-produit ». Nous espérons continuer avec vous dans cette dynamique, c'est pourquoi nous mettons au service de notre réseau ce bulletin, nouvel outil de communication pour l'agroalimentaire bourguignon.



Yannick MORIZOT,
président de l'ARIA
Bourgogne

L'industrie alimentaire bourguignonne en pointe sur les nouveaux référentiels Qualité !

Les systèmes Qualité des entreprises alimentaires s'appuient sur deux approches complémentaires : le management de la Qualité (type ISO 9001 version 2000) et la méthode HACCP.

L'ISO, convaincu de la nécessité de créer un référentiel international de Système de Management de la Sécurité des Aliments (SMSA) intégrant ces 2 outils, a lancé en 2002 un groupe de travail chargé d'élaborer l'ISO 22000 à partir des normes danoises et hollandaises existantes (DS 3027 et CCVD-HACCP). La deuxième version CD (Committee Draft) est parue en mars 2004, la version DIS (Draft International Standard) est prévue pour juin 2004, le texte final FDIS pour 2005.

Par ailleurs, les distributeurs ont développé des référentiels privés pour les fabricants de produits à marque distributeur : BRC pour la distribution britannique depuis 1998 et IFS (International Food Standard) version 4 depuis janvier 2004 pour les français et allemands. BRC et IFS sont aussi des référentiels SMSA mais contrairement à ISO 22000, ils intègrent des obligations de moyens et des exigences en matière de qualité et loyauté des produits.

L'ARIA Bourgogne s'est positionné dès 2002 sur ces sujets en :

- participant aux travaux de la commission Qualité de l'ANIA en tant que représentant des ARIA, et notamment à l'examen des projets IFS et ISO 22000,
- proposant des actions de conseil et de formation aux entreprises. Deux opérations collectives « SMSA » ont été lancées en 2003 et 2004 pour les PME avec le soutien financier de l'Etat et du Conseil Régional regroupant au total 18 entreprises. Une troisième est prévue pour 2005.

Des formations inter ou intraentreprises, des diagnostics et accompagnements individuels sont aussi réalisés sur ces thèmes.

Au total, l'ARIA Bourgogne a déjà appuyé une trentaine d'entreprises bourguignonnes sur ces sujets et se réjouit d'avoir permis aux 3 premières à l'avoir demandée d'obtenir une certification DS 3027, CCVD-HACCP et IFS.

Notons encore la possibilité offerte depuis cette année par CABAQ, d'échanger des audits selon les référentiels SMSA.

Michel HABERSTRAU
Délégué Général ARIA Bourgogne

Page 2 et 3 : Les nouvelles des entreprises

Page 4 : Communiqués de nos partenaires

Page 5 : Le réseau qualité

Page 6 : Agenda

La vie des entreprises (1)

Les liqueurs cocktails Pagès au Japon

Pagès a intégré le portefeuille d'un prestigieux distributeur japonais : Nippon Liquor. Les liqueurs Pagès y cotoient le Chateau Petrus, les champagnes Taittinger, les vins Louis Jadot, Trimbach et Chapoutier depuis le mois d'avril 2004. A cette occasion, la société Pagès Védrenne a créé et lancé sur le marché deux nouveaux parfums originaux : la liqueur de MANGUE (médaillée d'or au XIIème concours des liqueurs de fruits de Metz en mars 2004) et l'ANANAS COCO (création mondiale médaillée d'argent à Pékin en février 2004).

Ce trimestre, le cassis du Domaine du Sathenay obtient également trois nouvelles médailles d'or, à Pékin, à Metz et à Londres.

Contact : Gérard CHAUSSEE – Tél : 03.80.62.48.13 – gchaussee@cassissium.com

Moutardier établi à Dijon depuis 1816, Kühne Européenne de Condiments innove et surprend décidément nos papilles : moutarde de Dijon, moutarde américaine épicée, moutarde américaine douce et mout'chup, mariage innovant et savoureux de moutarde et de tomates enrichi d'un bouquet d'épices et d'arômes... Mout'chup, nouveau condiment plein de pep's et de gaieté, accompagne tous vos désirs : viande, saucisses, frites, pâtes...

Et ce en toute propreté grâce à son bouchon anti-éclaboussures !

Bon appétit !

Contact : France GAUTHEY – Tél : 03.80.51.52.00 – edc.kuhne@moutarde.com

Mout'chup, le nouveau condiment de Kühne

La Chablisienne aux caves du Pèlerin à Vézelay

C'est à Vézelay, au 32 de la rue St Etienne, la rue qui monte à la basilique, que se sont ouvertes le 15 mars dernier les caves du Pèlerin, un nouveau site pour découvrir le vignoble de l'Yonne, à savoir l'Auxerrois, le Chablisien et le Vézélien. Trois caves, les Caves de Bailly, La Chablisienne et la Cave Henry de Vézelay, se sont réunies autour de ce projet afin de présenter leurs vins et leurs terroirs au sein d'un même lieu. Au rez de chaussée des caves du Pèlerin se trouve le caveau de vente où sont proposés les différents vins des trois caves partenaires (dégustation gratuite). Afin de compléter la dégustation, des visites guidées de 45 minutes des trois niveaux de caves sont proposées tous les week-ends et jours fériés. Pour les amateurs de marche, des randonnées avec guide dans le vignoble vézélien sont proposées, avec bien entendu une dégustation finale !

Contact : Frédéric GRAS – Tél : 03.86.33.30.84

Depuis février 2004, un produit frais agrément le quotidien des clients de supermarchés (Super U, Atac, Galeries Lafayette) et points de vente Points Chaud dijonnais : le pavé de la Côte.

Produit de tradition cuit sur sole, le pavé de la Côte initie le consommateur à s'approprier un produit proche, propre à la région, identifié par la marque « produit avec goût en Bourgogne ». Sa mie finement alvéolée, de couleur crème, est légère et moelleuse. Sa cuisson traditionnelle lui confère une croûte dorée et un aspect authentique.

L'objectif de Panidor : 10 % de part de marché chez les détenteurs.

Contact : Pierre BENASSI – Tél : 03.80.58.58.58 – panidor@wanadoo.fr

Panidor lance un nouveau pain

Du nouveau à la Brasserie des Champs

La Brasserie des Champs a remporté 3 médailles d'argent au concours général agricole 2004 pour ses bières « Brune de Bourgogne », « Valmy blanche » et « Gâtine Blanche ». A noter que ces deux dernières sont des produits à façon conçus et élaborés à la Brasserie des Champs.

Ces médailles récompensent le savoir-faire de cette entreprise qui sait également innover, la preuve avec le lancement récent de son « Cola de Bourgogne », soda proposé en deux versions : extra et light, et deux formats : 1 l et 33 cl. Autre marque de dynamisme : le développement de nouveaux emballages pour la vente en GMS : boxs, tripacks et minifûts de 5 litres.

Contact : Nicolas Fernandez – Tél : 03.86.65.19.89 – nctomasbecket@aol.com

La fromagerie Berthaut vient d'obtenir la certification ISO 9001 v2000. Le système qualité de la fromagerie, dont la pertinence est donc désormais garantie par l'AFAQ, est basée sur 4 piliers qualité : produit, disponibilité, sécurité et service. Cette certification s'inscrit parfaitement dans la culture de tradition et de modernité qui imprègne l'entreprise depuis sa création en 1956.

Contact : Nadine COMPAROT – Tél : 03.80.96.44.44 – fromagerie.berthaut@wanadoo.fr

La fromagerie BERTHAUT certifiée ISO 9001 v2000

Visitez les Caves de Bailly

Les caves de Bailly, installées dans une ancienne carrière de pierre, sont un site touristique important du département de l'Yonne. Profiter d'une visite guidée, c'est aller à la rencontre de la méthode d'élaboration du crémant de Bourgogne et découvrir notre gamme de produits, grâce nos nombreux crémant et vins primés. Pour 2004, le label « tourisme et handicap » a été accordé aux caves de Bailly, 1^{ère} cave et site de l'Yonne à l'obtenir. Suite à de nombreux aménagements, tous les publics peuvent ainsi bénéficier de la même qualité d'accueil et aussi mieux appréhender le monde du vin et du crémant de Bourgogne. Jusqu'au 2 novembre, visite tous les jours de 14h30 à 17h.

Contact : Béatrice KERFA – Tél : 03.86.53.77.77 – home@caves-bailly.com

Opérationnelle depuis septembre 2003, la nouvelle usine STL a atteint un rythme de production d'environ 20 T de déshydraté/jour, soit 60% de plus que l'ancienne unité d'Auxonne. La campagne de déshydratation des oignons s'est donc achevée mi avril pour laisser place à celle des asperges, activité pour laquelle STL est également un acteur européen incontournable. Au niveau commercial, la société a récemment renforcé ses réseaux d'exportation pour répondre aux nouvelles ambitions qu'elle s'est fixées : les produits sont diffusés à travers toute l'Europe (53% du Chiffre d'Affaires), via des sociétés spécialisées dans la distribution d'ingrédients alimentaires, qui ont été rigoureusement sélectionnés.

Aujourd'hui, STL est plus que jamais présente à l'échelle Européenne et renforce même ses exportations au delà des frontières du continent.

Contact : Alexandre DUTHEIL – Tél : alexandre.dutheil@dijon-cereales.fr

STL à l'échelle européenne

La vie des entreprises (2)

Henri de Villamont certifié IFS

L'entreprise HENRI DE VILLAMONT propriétaire et négociant en vins est implantée en Bourgogne depuis 1964. Dans le cadre de sa Politique Qualité, l'entreprise HENRI DE VILLAMONT, qui est certifiée BRC depuis 2002, vient d'obtenir la certification IFS pour le niveau supérieur pour son site de production basé à Beaune. Cette certification, délivrée par AIB VINCOTTE International, est le fruit d'un travail entamé courant 2003, suite à la demande de nombreux clients.
Contact : Eric MONNIN – Tél. : 03.80.24.70.07 - eric.monnin@hdv.fr

La Bourgogne prend le contrôle du magasin le plus renommé de Paris

Bourgogne Escargots a racheté dernièrement « la maison de l'escargot », prestigieuse enseigne parisienne, située dans le 15^{ème} arrondissement. Il s'agit pour l'entreprise d'un investissement stratégique important pour son image d'une part, et pour son développement sur Paris d'autre part. Le magasin servira en effet de base logistique pour conquérir de nouveaux marchés et livrer de petites quantités, notamment aux restaurants parisiens dont les capacités de stockage sont limitées.
Contact : Louis-François MORIN – Tél. : 03.80.71.06.66

La moutarderie Fallot a réouvert ses portes

L'an dernier, la Maison Fallot, dernière moutarderie indépendante de Bourgogne, avait créé l'évènement en ouvrant le premier circuit de découverte interactif à la gloire de la moutarde. Ce parcours ludique et captivant guide le visiteur au travers des siècles pour rappeler les gestes et les traditions liées à la moutarde et à son histoire. Ainsi chacun peut fabriquer sa propre moutarde et repartir avec sa préparation. Après un an de succès ininterrompu, le parcours s'est enrichi de panneaux géants, de reconstitutions de paysages bourguignons, véritables illustrations des récoltes d'hier et d'aujourd'hui... Cette année, les visiteurs pourront déguster sur place, en exclusivité et en avant-première, les premiers pots de la nouvelle « moutarde de Bourgogne », à base des premières graines de moutarde replantées en Bourgogne et de vin blanc d'AOC Bourgogne. La moutarde de Bourgogne, qui sera lancée officiellement en juin, est la seule moutarde certifiée. Certains chefs beunois seront associés à l'évènement en proposant sur leur carte des recettes exclusives à la célèbre moutarde Fallot.
Contact : Office du tourisme de Beaune – Tél. : 03.80.26.21.39

Lab Service au prix qualité du MFQ

Lab service, entreprise spécialisée dans la micronisation des poudres d'origines pharmaceutiques, cosmétiques et agroalimentaires, participera cette année au prix qualité organisé par le Mouvement français pour la Qualité (MFQ). Cette Démarche s'inscrit dans l'axe stratégique d'amélioration continue puisqu'à travers une évaluation précise de l'entreprise, la direction connaîtra sa « position » par rapport aux autres entreprises participantes et décidera des axes prioritaires de travail pour 2005. Les résultats de ce concours seront connus le 22 juin.
Contact : Vincent BOULLAY – Tél. : 03.82.37.73.74

La Cave des Vignerons de Buxy en plein travaux

Un plan de travaux et d'investissements démarre à la cave des vignerons de Buxy. La cave investit en effet dans une nouvelle cuverie de vinification mixte rouge/blanc, d'une capacité de 30 000 HI. Cette réalisation permet de concilier innovation technologique et respect des traditions. D'autre part un système de traitement des effluents de cave de type Cascade Vaslin-Bucher et d'une capacité de 6 500 m³ est en cour d'installation.
Contact : Rémi MARLIN – Tél. : 03.85.92.03.03

La fromagerie Delin récompensée

Après la médaille d'argent en 2003, le Brillat Savarin affiné 500g de la fromagerie Jacques DELIN a obtenu la médaille d'or au concours général agricole 2004. Cette récompense souligne le savoir-faire artisanal et le travail de toute l'équipe de la fromagerie DELIN. Début 2004, d'importants travaux ont été réalisés sur le site de production de Gilly-les-Cîteaux. Les quais de réception et d'expédition et les salles de fabrication ont été rénovés. L'acquisition de matériel de pasteurisation neuf et d'une chaîne de moulage permet de développer la capacité de production.
Contact : Philippe DELIN – Tél. : 03.80.62.87.20 – fromagerie-jacques.delin@wanadoo.fr

Michel PICARD renforce son implantation aux Etats-Unis

La maison Michel PICARD, propriétaire du Château de Chassagne-Montrachet et négociant-éleveur en Bourgogne, donne en 2004 une nouvelle impulsion à sa politique commerciale aux Etats-Unis. A l'occasion de Vinexpo Chicago, du 20 au 22 juin, la maison de vins présentera aux professionnels un nouveau packaging sur l'ensemble de sa gamme. Elle souhaite ainsi confirmer son implantation sur le marché américain, et se positionner comme le challenger des grands opérateurs du marché.
Contact : Claire CONTAMINE – Tél. 03.80.21.98.63 – claire.contamine@m-p.fr

Eurogerm ouvre son capital à Siparex et Carvest

Spécialiste de la conception, de la fabrication et de la commercialisation de mélanges et ingrédients issus des céréales pour les industriels de l'agroalimentaire, l'entreprise Eurogerm, implantée à Saint-Apollinaire, ouvre son capital aux sociétés de capital-développement Siparex et Carvest (Crédit agricole régions investissement) qui ont investi respectivement 4,4 et 1,4 million d'euros. Après l'accord signé le 15 mars dernier, l'équipe dirigeante d'Eurogerm conserve 70% du capital. « Cette étape était nécessaire pour favoriser notre croissance, maintenir notre rentabilité et renforcer notre capacité à innover » précise Jean-Philippe Girard, Président d'Eurogerm, l'objectif de cette opération étant d'assurer la croissance externe de l'entreprise et de financer son développement à l'international. Avec un taux moyen de croissance annuel de 15% depuis la création d'Eurogerm en 1989, le chiffre d'affaires atteint aujourd'hui 31 millions d'euros et permet à l'entreprise d'être optimiste sur son avenir avec un objectif de chiffre d'affaires de 50 millions d'euros d'ici 2009.
Contact : Unité communication – Tél. : 03.80.73.07.77 – communication@eurogerm.com

En direct de nos partenaires



Les Jeudis de l'Apecita : une innovation pour un recrutement dynamique

Chaque mois, la délégation régionale Bourgogne de l'Apecita invite une ou deux entreprises qui recrutent. Les candidats potentiels correspondant aux profils souhaités par ces employeurs sont contactés par la délégation régionale et invités à cette rencontre informelle. L'employeur présente son entreprise, le ou les postes qu'il a à pourvoir, les conditions de recrutement... Les candidats intéressés -inscrits au préalable-

interrogent le recruteur présent sur toute question relative à l'activité de son entreprise et au poste à pourvoir. A l'issue de cet échange, les employeurs présents peuvent échanger plus complètement et individuellement avec tel candidat intéressé, voire leur proposer un rendez-vous, et... recruter la semaine suivante. La prochaine rencontre est prévu pour le jeudi 17 juin prochain de 16h30 à 18h au siège de la délégation régionale de l'Apecita, à la Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne. *Si vous avez des postes de commerciaux à pourvoir, contactez Fleur DORMOY au 03.80.70.27.37.*

L'IFRIA Bourgogne Franche-Comté recrute

Comme chaque année à cette époque, l'**IFRIA recrute** pour les formations par apprentissage en alternance qu'il organise : CAPA IAA, Bac Professionnel Bio-Industries de Transformation, Bac Professionnel Pilotage de Systèmes de Production Automatisée en 1 an et BTS Qualité en industries alimentaires. Nous recherchons :



- **des jeunes** intéressés par nos formations pour apprendre les métiers dont vos entreprises ont besoin,
- **des entreprises** pour embaucher ces jeunes en contrat d'apprentissage et les professionnaliser.

Il faut rappeler que depuis 2004, l'évolution démographique en Bourgogne enregistre un déficit de 4 000 personnes entre les salariés partant en retraite et les jeunes entrant sur le marché du travail. Nos industries ne peuvent pas ne pas en subir les conséquences pour leur futur recrutement. L'apprentissage est un moyen efficace pour former à vos métiers, recruter pour vos besoins à deux ans et fidéliser un futur collaborateur.

Contact : Céline GONNET – Tél : 03 80 70 27 31



Bourgogne Réseau à la Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne

Le 3 mai dernier, l'Association BOURGOGNE RESEAU réunissait son Conseil d'Administration à la Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne sous la présidence de Jean Philippe GIRARD (Vice-président de l'ARIA Bourgogne).

En 2003, 400 PME bourguignonnes ont reçu la visite d'un des 40 conseillers et 17 experts technologiques. 150 accompagnements financiers ont été mis en place dont plus de 30 ont bénéficié à des entreprises de l'agroalimentaire.

En partenariat avec les acteurs impliqués dans le développement des entreprises (Anvar, ARIA, Conseil régional de Bourgogne, CRITT 2ABI de Bourgogne Technologies) une analyse du contenu des études est en cours afin de dégager les tendances et les orientations à proposer aux industriels de l'agroalimentaire. Contact : Daniel MICARD – Tél : 03.80.78.07.77

CCC, l'association de la Restauration Collective en Gestion Directe

Le CCC travaille depuis un an avec la CGI et les fédérations des distributeurs, industriels et producteurs, pour l'écriture d'un guide pratique de l'achat et de la fourniture de denrées alimentaires en Restauration Collective en Gestion Directe. Sortie prévue début septembre. Le mardi 9 novembre 2004, le CCC organise à Dijon les 8^{èmes}



Assises Nationales de la profession sur le thème 'Le repas : un investissement de santé publique'. Cette journée est un lieu privilégié de rencontre avec les gestionnaires et cuisiniers. Contactez nous pour connaître les espaces de communication à votre disposition. Contact : Marie-Cécile ROLLIN - Tél. : 03.80.70.27.34



Le CRITT 2ABI favorise le transfert de technologie régional et la recherche appliquée

Vous souhaitez mettre au point un produit nouveau ou optimiser votre outil de production ? Le CRITT 2ABI de Bourgogne Technologies peut vous y aider grâce à son Hall de Technologie Alimentaire équipé de matériels pilotes et ses collaborations avec les laboratoires d'adossement publics régionaux.

Le CRITT 2ABI développe ainsi des compétences spécifiques dans plusieurs domaines : Recherche & Développement, Conseil, Formation inter-entreprises... La nouvelle plaquette des formations du CRITT sera disponible sur simple demande à partir du mois de septembre. Contact : Vincent SCOURZIC - Tél. : 03.80.39.66.17 - E-mail : critt2abi@ipac.fr

Informations pratiques

La lettre de l'industrie alimentaire bourguignonne, publiée par l'ARIA Bourgogne

Siège social : Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne, 4 bd docteur Jean Veillet, BP 46524, 21065 Dijon Cedex

Directeur de la publication : Yannick MORIZOT

Rédacteur en chef : Michel HABERSTRAU

Réalisation : Cécile DECHELOTTE

Imprimeur : S'print

Pour tout renseignement, contactez Cécile Déchelotte au 03.80.70.27.27 (c.dechelotte@bourgogne.cci.fr)

Retrouvez la lettre de l'industrie alimentaire bourguignonne en ligne, ainsi que de nombreuses informations sur ce secteur sur : <http://www.bourgogne-iaa.com>

Zoom sur ...

MISE EN PLACE D'UN RESEAU TECHNIQUE QUALITE BOURGOGNE

Accompagner les professionnels des filières agroalimentaires dans leur projet

Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine, couplés en France depuis 1994 aux protections juridiques communautaires (AOP, IGP...), permettent de segmenter le marché français des produits agricoles et alimentaires, en garantissant aux consommateurs des caractéristiques spécifiques, liées à leurs qualités substantielles, à leur process d'élaboration ou à leur origine. Ces garanties sont apportées d'une part par la reconnaissance officielle de leur cahier des charges de production et de transformation, d'autre part, par leur contrôle par une tierce partie agréée.

Ces démarches volontaires, individuelles ou collectives, attachées pour nombre d'entre elles très fortement au patrimoine territorial, social et culturel, ont la particularité d'être en majorité en interaction forte avec l'économie et les acteurs des filières agricoles et agroalimentaires locales.

Contribuant à la création de valeur ajoutée et répondant à des attentes importantes des consommateurs en matière de réassurance, dans un contexte européen de saturation des marchés des produits agricoles et alimentaires, ces filières constituent un enjeu local essentiel.

Le MAAPAR, accompagné par le soutien des Collectivités Territoriales, conduit à ce titre une politique de soutien actif de ces démarches pour les développer, ceci en pleine adéquation avec les objectifs de l'Union Européenne réaffirmés dans la révision à mi-parcours de la PAC en juin 2003.

Néanmoins sont constatées, dans la pratique, de nombreuses défaillances dans la mise en œuvre de ces politiques au niveau local : multiplication de démarches dans certaines filières, difficulté et complexité administrative et technique, mauvaise concertation des organismes de développement, absence d'outil d'évaluation de ces politiques, inadaptation du marché récepteur.

Notre objectif :

mettre en œuvre une intelligence collective au bénéfice des acteurs économiques des filières pour aller vers des projets viables économiquement, acceptables techniquement et administrativement, structurants pour la région et concertés.

En conséquence, les attentes sont fortes, tant de la part des administrations de tutelle, des établissements publics concernés, que des professionnels et des financeurs, d'améliorer le conseil, la concertation et de partager mieux l'information en région Bourgogne. En résumé, mettre en œuvre une intelligence collective au bénéfice des acteurs économiques des filières pour aller vers des projets viables économiquement, acceptables techniquement et administrativement, structurants pour la région et concertés. Le défi est donc de taille.

Pour répondre à ces constats et à ces attentes partagées, un travail régional a été conduit depuis juillet 2003 entre la Chambre Régionale d'Agriculture, l'ARIA Bourgogne, la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt, l'INAO, avec l'appui d'un représentant d'organisme certificateur, pour créer un réseau régional de compétences (personnes ressources et outils).

Parmi les premiers chantiers entrepris, le groupe de travail s'est attaché à la rédaction d'un document consensuel rassemblant les attentes de chacun et à l'élaboration d'une proposition de fonctionnement d'un Réseau Technique Qualité régional (R.T.Q.B.). Le souci de l'équipe technique a été de préparer un dispositif simple mais efficace.

La validation officielle de ces propositions par les professionnels ainsi que la mise en place de moyens effectifs et proportionnés pour faire fonctionner ce réseau en vitesse de croisière devront être envisagées dans une deuxième étape.

J'ai personnellement le souci que la DRAF, dans ses missions de service public, puisse accompagner au mieux ce projet, projet qui a donc pour vocation de contribuer à la valorisation de notre économie régionale, de ses territoires, de son patrimoine et de ses acteurs.

Yves BAILLY

Le Directeur Régional de l'Agriculture et de la Forêt

AGENDA

Les rendez-vous de l'industrie alimentaire au 3^{ème} trimestre 2004

JUIN

Du 7 juin au 27 août : Exposition « moutarde » à la Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne

16 juin : Assemblée générale de l'ARIA Bourgogne

17 juin : Conseil d'administration CABAQ

17 juin : Jeudi de l'APECITA sur le thème « conseillers commerciaux »

24 juin : Conseil d'Administration de l'APECITA Bourgogne Franche-Comté

29 juin : Club IAA 71 « le tourisme industriel, la promotion des produits et métiers »

JUILLET

6 juillet : Club IAA régional sur le thème de la traçabilité, avec GENCOD, à la Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne

SEPTEMBRE

9 septembre : Réunion chefs de projet SMSA 1, Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne.

16 septembre : Commission Communication de l'ARIA Bourgogne, Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne.

24 septembre : Conseil d'Administration de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté



CAISSE D'ÉPARGNE
DE BOURGOGNE



Soutenir le développement de votre
entreprise, assurer sa pérennité et
conforter sa rentabilité, sont les objectifs
que nous avons en commun.

La Caisse d'Épargne de Bourgogne vous accompagne
au quotidien dans toutes les activités de votre
entreprise, pour optimiser votre gestion financière, soutenir
votre développement, dans le cadre d'un partenariat fondé
sur l'écoute de vos besoins, la qualité d'un conseil de
proximité et le dynamisme de ses équipes spécialisées.

Votre Centre d'Affaires :

Côte-d'Or

0 810 87 49 00

Saône-et-Loire

0 810 81 10 03

Yonne / Nièvre

0 810 42 30 45

0 810 42 93 98



LA BANQUE DU DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL