

N°633 – 7 Décembre 2006

Edito

Workshop ANIA/EDF

*Le sondage que l'ANIA a fait réaliser dans le cadre de ses 1^{ères} Assises le 10 octobre dernier met en évidence l'intérêt pour les entreprises, et les plus petites en particulier, de mieux considérer leurs dépenses énergétiques : **60% des chefs d'entreprises interrogés estiment en effet que les économies d'énergie constituent le principal levier pour améliorer leurs marges.***

Ces résultats reflètent le contexte énergétique difficile auquel les entreprises sont aujourd'hui confrontées, à la fois d'un point de vue économique et écologique.

L'ANIA a pu constater que cette préoccupation était bien réelle lors du Workshop qu'elle a organisé en collaboration avec le Club Business EDF le 22 novembre 2006. Près de 60 participants ont assisté à cette manifestation. L'objet était de sensibiliser les entreprises agroalimentaires à la maîtrise de l'énergie et de montrer qu'une démarche d'économie d'énergie amène de réels résultats, même au sein d'entreprises peu consommatrices. Les certificats d'économie d'énergie, qui ont été abordés au cours du Workshop, constituent dans ce cadre un dispositif pouvant inciter certaines entreprises à s'engager dans une telle démarche.

Qualité Consommation

Nouvelle version de la déclaration d'aptitude des matériaux au contact

Avec l'évolution réglementaire et l'augmentation des crises qui touchent les matériaux au contact des aliments, une révision du certificat de conformité devenait nécessaire. C'est aujourd'hui chose faite. La semaine dernière, **le CLAC – comité de liaison entre l'ANIA et le CLIFE – a validé la nouvelle version de cette déclaration de conformité**, fruit de la collaboration des industries agroalimentaires et de l'emballage. Non seulement, elle tient compte du contexte réglementaire actuel, mais elle permet aussi d'identifier les substances sujettes à restriction et participe à améliorer la connaissance des additifs à double usage. Bien sûr, ce document n'a pas vocation à se substituer à la réglementation. **C'est une aide aux entreprises pour qu'elles répondent au mieux aux obligations légales.**

L'assemblée plénière du MCAS, le 7 décembre prochain, qui réunira cette année les filières papier-carton et plastique, sera l'occasion de présenter cette déclaration à toute une profession. La diffusion de ce certificat sera, par la suite, élargie aux équipementiers, très concernés par l'aptitude au contact des matériaux, mais aussi à l'administration.

Réunion de démonstration d'Alexi@ : mercredi 13 décembre

Une réunion de démonstration d'Alexi@, la base de données réglementaires sur Internet de l'ANIA, est prévue le **mercredi 13 décembre, à l'ANIA, de 9h30 à 11h.**

Alexi@, regroupe l'ensemble du droit alimentaire français et européen, ainsi que les avis de l'administration, les avis scientifiques pertinents et de nombreux codes professionnels. **Un bulletin de veille et d'alerte sur tous les nouveaux textes** en vigueur est également régulièrement communiqué aux abonnés, par email. Aujourd'hui, **il n'existe aucun équivalent de cet outil sur le marché. Inscription gratuite** en téléphonant au 01 53 83 86 12 ou par email : spillon@ania.net.

Le 100ème bulletin d'Alexi@ est paru

Le 100ème bulletin de veille de la base de données réglementaires Alexi@ est paru le 3 Décembre 2006. Cette base de données dans le domaine alimentaire sur internet a été réalisée à la demande des professionnels de l'industrie alimentaire réunis au sein de l'ANIA et lancée en 2003. Destinée aux entreprises, elle donne accès à une base réglementaire française et européenne complète et fournit depuis 3 ans une veille réglementaire adaptée à chaque utilisateur, avec chaque semaine un système d'alerte sur les nouveaux textes.

Echanges Extérieurs

Plan Gourmet

Après le Fancy Food Show de San Francisco en janvier, et de New York en juillet, **20 entreprises alimentaires européennes**, issues des 4 pays du sud de l'Union européenne (France, Espagne, Italie, et Portugal) dont 7 françaises **se sont une nouvelle fois retrouvées, le 14 et 15 novembre, dans le cadre du Plan Gourmet Européen pour une opération collective de promotion au Canada**, à Toronto. Cet événement clôture le programme triennal de promotion multi pays, multi produits à destination de l'Amérique du Nord qui a été initié en 2003, grâce à un cofinancement de l'Union européenne et géré au niveau français par l'ANIA. Ce programme regroupe des entreprises produisant des spécialités alimentaires regroupées en 6 secteurs différents : fromages, vins, huiles, condiments & produits spéciaux, confiserie & biscuiterie ainsi que la charcuterie fine.

Au programme de ces 2 journées, découverte et dégustation des produits des entreprises participantes organisé pour une assemblée de 150 invités : importateurs, distributeurs, détaillants, restaurateurs, directeur de magasins alimentaires, et presse. La dégustation a été suivie d'une rencontre entre les entreprises et les acheteurs potentiels canadiens. Le lendemain : visite des principaux marchés alimentaires de qualité de la ville.

Communication

CIAA – parlement européen

Comme chaque année, la CIAA a convié les parlementaires européens à une rencontre avec l'industrie alimentaire européenne, au cours d'une soirée conviviale qui s'est déroulée le 28 novembre dans l'enceinte du Parlement européen à Bruxelles. Le thème de la rencontre de cette année était la compétitivité de l'industrie alimentaire, et dans son allocution d'accueil, Jean Martin, président de la CIAA a souligné que la compétitivité était liée à quatre facteurs : la recherche et l'innovation, l'accès à des matières premières agricoles compétitives, l'accès aux marchés extérieurs et la charge excessive des réglementations. Le discours de M. Martin est disponible sur le site de la CIAA http://www.ciaa.eu/documents/news_events/JCMspeechEPEvening28Nov06.pdf

Une centaine de parlementaires ont participé à cet événement, ainsi que de nombreux assistants parlementaires et fonctionnaires de la commission. L'ANIA était représentée par Patrick O'Quin, Robert Volut, Yves Buchsenschutz et Benoît Mangenot

Visite de Jean- René Buisson à Toulouse

A l'occasion du déplacement de Jean-René Buisson, président de l'ANIA, à Toulouse, l'ARIA Midi-Pyrénées a présenté les actions engagées en faveur du développement du tissu industriel agroalimentaire local. Tous les deux ans, cette organisation crée l'évènement autour **d'un salon professionnel baptisé « Sud-Ouest Découverte »**. Durant deux jours, au cœur de la ville rose, les entreprises agroalimentaires de la région rencontrent une centaine d'acheteurs, dont la moitié nationaux, l'autre venant de l'étranger. Autre opération : la **promotion des produits régionaux autour de la marque « Midi-Pyrénées, prenez goût au sud-ouest »**. Les PME se sont rassemblées pour proposer aux distributeurs une offre complète et cohérente de produits régionaux qu'elles présentent dans un catalogue réunissant à ce jour 450 produits provenant de 60 entreprises. Cette marque collective sera un bon tremplin au développement des acteurs régionaux sur les marchés internationaux. D'autant que l'ARIA propose d'ores et déjà des stands collectifs sur les salons professionnels en France mais aussi en dehors des frontières hexagonales.

Ouverture du forum Innovation Recherche du salon IPA par l'ANIA

Dans le cadre du forum innovation recherche du salon IPA et en préalable à la remise des prix du concours IPA de l'innovation 2006, Benoît Mangenot, Directeur Général de l'ANIA, a réalisé une présentation sur le thème « **Attentes, besoins et freins ressentis par les PME vis-à-vis de l'innovation** ». A cette occasion, il a rappelé les grands enjeux de l'industrie alimentaire parmi lesquels la recherche et les résultats de l'enquête SMEs Net qui fait le point sur les attentes des PME en matière d'innovation en se basant sur les réponses de plus 1300 PME européennes dont 130 françaises (résultats en ligne sur le site de l'ANIA).

Il a également présenté les deux sondages réalisés par la SOFRES en 2006 pour l'ANIA sur les thèmes « Les français et l'alimentation » et « Perceptions, stratégies et attentes des IAA ». Son intervention a été l'occasion de rappeler que par l'intermédiaire de son implication dans plusieurs programmes de recherche européens de la plateforme Food For Life et de son comité recherche, **l'ANIA souhaite faire entendre à la communauté scientifique et aux pouvoirs publics les besoins des entreprises agro-alimentaires en matière de recherche.**

Nomination de Jean-Luc Pardessus

Le Conseil d'Administration de l'ANIA, présidé par Jean-René Buisson qui s'est réuni jeudi 12 octobre, a nommé **Jean-Luc Pardessus membre du Bureau**. Jean-Luc Pardessus siège au CA de l'ANIA au titre de FEDALIM qui représente les secteurs suivants - Bouillons, potages, sauces déshydratées, aides culinaires déshydratées (SNFBP) / Chicorée (SCF) / Moutardes, sauces condimentaires, fruits et légumes condimentaires (FICF) / Vinaigres (SNFV) / Poivres, épices (SNPE) / Pommes de terre transformées (FNTPT) / Thé, plantes à infusions (STEPI) / Sels conservateurs & mélanges technologiques (SELCO).

Recevez le Flash par Email

Le Flash est également disponible en version électronique. Si vous souhaitez le recevoir par email, merci de vous inscrire en remplissant le formulaire sur www.ania.net.

FLASH ANIA : REPRODUCTION AUTORISEE SOUS RESERVE D'INDICATION D'ORIGINE