





Afin de mettre en avant l'attractivité de la filière agroalimentaire, l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires (AREA) du Centre – Val de Loire, Pôle Emploi, l'APEC, l'APECITA et OCAPIAT organisent du 4 au 8 novembre 2024, la troisième **Semaine Nationale de l'Emploi Agroalimentaire**.

En Centre – Val de Loire, la filière agroalimentaire représente plus de 12 000 emplois répartis dans plus de 300 entreprises.

Souvent écornée, l'image du secteur porte préjudice aux entreprises qui offrent pourtant de belles perspectives : on compte près de 80 métiers différents au sein des entreprises agroalimentaires. De la production au commerce en passant par la recherche et développement, la maintenance ou le marketing, les opportunités sont nombreuses pour tous types de profils, diplômé(e)s ou non, jeunes et séniors, et ce partout sur le territoire.

L'autre atout de notre secteur est la grande diversité des produits réalisés en Région : produits laitiers, meunerie, biscuiterie, produits carnés, boissons, condiments, etc.

Durant cet évènement, l'AREA Centre et le Service Orientation de la Région Centre – Val de Loire s'associent pour faire découvrir un secteur important de notre région, au travers des visites d'entreprises alimentaires de la région.

Les visites proposées :

Eure-et-Loir



Créée en 1998, Croc'Frais est une entreprise dynamique qui s'attache à faire connaître et à valoriser les formidables vertus de l'olive fraîche, avec des recettes riches en goût et en couleurs. Grâce à ses équipes, et à une usine moderne répondant aux normes d'hygiène les plus pointues Croc'Frais est devenue la référence en olive fraîche au rayon fruits & légumes, et leader sur son marché depuis plusieurs années.

Date de visite : 7 novembre à 9h

Modalités :

■ Durée de visite : 3h

Lieu : Allée Voie Croix - ZA du Bois Gueslin 28630 MIGNIERES

Places disponibles par visite : 8

• Programme : La visite s'orientera sur l'atelier de production.

• <u>Inscription</u> pour la visite du 7 novembre





Filiale du Groupe ESTIVIN basé à Tours, FRAICH'ENVIE est spécialisée dans la fraiche découpe. Une équipe de 20 personnes se consacre chaque jour à la préparation de fruits et légumes frais et naturels, prêts à être consommés ou cuisinés. Nos produits sont garantis sans additifs, sans conservateurs ni sucres ajoutés. De plus, nos emballages sont fabriqués à partir de matériaux recyclés et sont recyclables. Notre atelier de production offre des produits et un service de qualité et de proximité, destiné à la grande distribution (supermarché) et à la restauration collective.

Dates de visites :

- 5 novembre à 10h
- 6 novembre à 10h

Modalités :

■ Durée de visite : 1h

Lieu : Avenue Vatel 37000 TOURSPlaces disponibles par visite : 20

• Programme:

- Présentation en salle du groupe Estivin, de la filiale Fraich'Envie.
- Visite sur le terrain en suivant la marche en avant du produit : A partir de l'agréage, en passant par la découpe, le conditionnement et enfin les expéditions.

• Inscription:

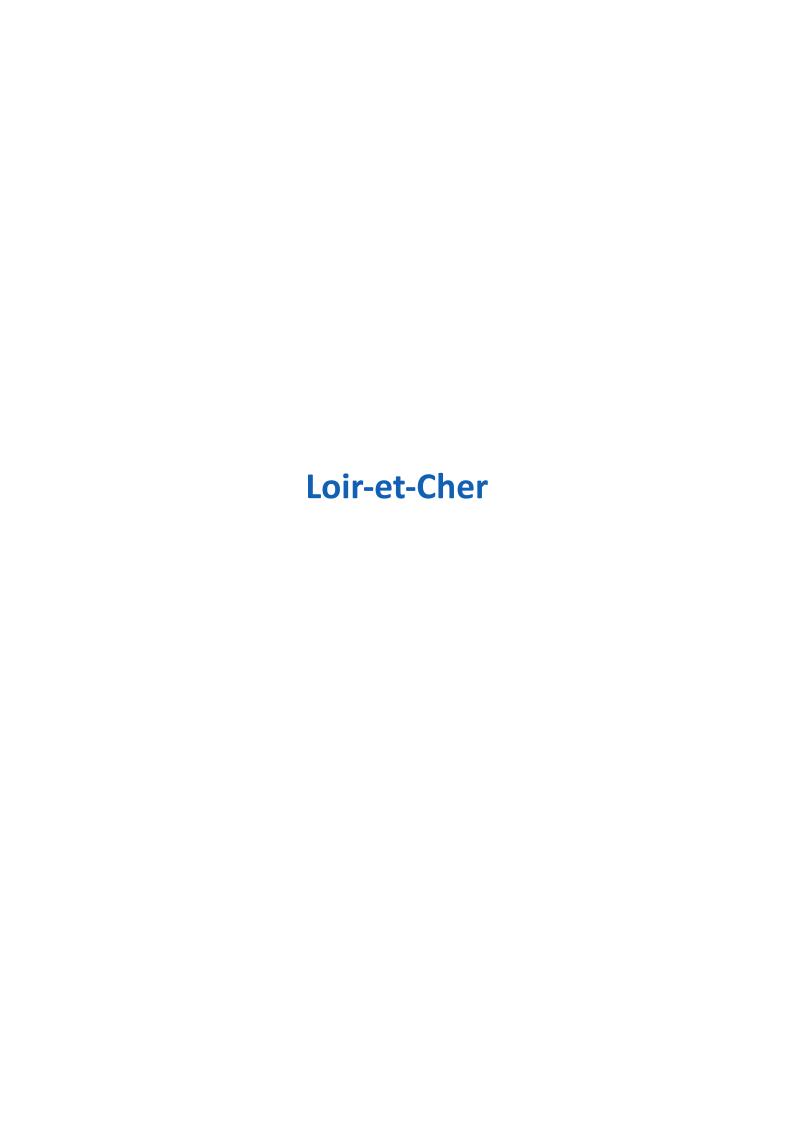
- <u>Inscription</u> pour la visite du 5 novembre
- <u>Inscription</u> pour la visite du 6 novembre



PONT-DE-RUAN DEPUIS 1993

Les Pâtissiers de Touraine sont les fabricants du gâteau et du soufflé St Amour®, qui fait battre les cœurs. Depuis 1987, ils perpétuent la tradition de la pâtisserie française, en utilisant des ingrédients naturels, sans conservateurs, et en privilégiant l'approvisionnement régional. Ce gâteau en forme de cœur se décline en plusieurs variétés : citron, vanille et noix de coco, et se savoure à tout moment de la journée. Et ce n'est pas tout puisque depuis 2020 ils produisent les soufflés St Amour® au goût intense et savoureux. Ils sont présents dans toutes les enseignes françaises, au rayon fromages libreservice.

- Dates de visites :
 - 4 novembre à 9h30
 - 5 novembre à 9h30
 - 7 novembre à 9h30
- Modalités :
 - Durée de visite : 1h30
 - Lieu: 2 Chemin de la Prée 37260 PONT DE RUAN
 - Places disponibles par visite : 4
- Programme:
 - Présentation de l'entreprise
 - Présentation de la production
- Inscription :
 - Inscription pour la visite du 4 novembre
 - Inscription pour la visite du 5 novembre
 - Inscription pour la visite du 7 novembre





Le groupe Agroalimentaire LDC est implanté principalement en France et est le leader français et n° 2 européen de la Volaille (marques Loué, Le Gaulois, Maître Coq) et n°2 français du traiteur (marques Marie & Traditions d'Asie). Le Pôle Voléna est une filiale du Groupe, spécialisée dans l'abattage, la découpe et les produits élaborés de volaille. Son site de Savigny-sur-Braye est spécialisé dans les produits élaborés crus (brochettes, marinés, farcis, paupiettes, saucisses...) pour les marchés GMS (à marque nationale & MDD), de la Restauration commerciale et sociale, des artisans Bouchers / Charcutiers / Traiteurs et Export.

Dates de visite : 4 novembre à 9h

Modalités

Durée de visite : 3h

Lieu: Route de Saint Calais 41360 SAVIGNY SUR BRAYE

Places disponibles par visite : 15

Programme:

- Présentation de l'entreprise en salle pendant
- Visite du site de production (abattoir, découpe, conditionnement, produits élaborés, expédition).
- Inscription : Lien





Implantée à Neuville-aux-Bois en 1986, elle est spécialisée dans la fabrication de bonbons de chocolat et de confiserie. Monsieur Franck Vallée, PDG du groupe Initiatives, aux commandes de la chocolaterie depuis 2007 développe les ventes solidaires qui permettent aux associations scolaires et sportives de financer leurs projets.

L'entreprise compte 120 collaborateurs, un lieu de production (Neuville-aux-Bois), un lieu de stockage et préparation de commandes (Boigny-sur-Bionne) et deux boutiques.

- Dates de visite :
 - 5 novembre à 10h
 - 7 novembre à 14h
- Modalités :
 - Durée de visite : 1h
 - Lieu: Chocolaterie Alex & Olivier 4, rue de l'Ardoisière 45170 NEUVILLE AUX BOIS
 - Places disponibles par visite : 25
- Programme: La chocolaterie Alex Olivier propose des recettes gourmandes au goût unique élaborées dans le pur respect de la tradition française. En plein cœur de notre site de production vous découvrirez les gestes et le savoir-faire de nos chocolatiers. Tout au long du parcours, explorez, sentez, dégustez une multitude de goûts et de saveurs aux différents stades de fabrication de nos chocolats.
- Inscription :
 - <u>Inscription</u> pour la visite du 5 novembre
 - Inscription pour la visite du 7 novembre



PROVA : Fondée en 1946, PROVA est une entreprise française, familiale, de taille intermédiaire, spécialisée dans la fabrication d'extraits et d'arômes bruns. Nous employons plus de 300 salariés, et exportons dans le monde entier. Basée dans la région parisienne, nous disposons de 5 sites en France et de plusieurs filiales dans le monde nous assurant la R&D, la production, le conditionnement et le service client.

- Date de visite : 7 novembre à 9h
- Modalités :
 - Durée de visite : 3h
 - Lieu : Zone Industrielle Route de Boissy le Girard 45480 AUTRUY SUR JUINE
 - Places disponibles par visite: 8
- Programme : La visite se déroulera par une courte présentation de l'entreprise et de son activité en début de matinée. Nous poursuivrons ensuite par une visite en atelier afin de découvrir nos outils et notre savoir-faire.
- <u>Inscription</u> pour la visite du 7 novembre



ANTARTIC est le premier site de production créé par le groupe Intermarché Les mousquetaires en 1981. Spécialisée dans la production et l'embouteillage de boissons non alcoolisées, l'usine possède une très large gamme de produits : Eaux de source et minérale, plate, gazeuse, nature ou aromatisée, softs, sirops, jus de fruits et boissons. Certifiée ISO 9001- 14001et 50001, notre entreprise est inscrite de longue date dans une démarche RSE avec cotation d'excellence qui la conduit vers toujours plus de prise en compte des enjeux sociaux et environnementaux. L'innovation et le « mieux produire pour mieux manger » sont au cœur des enjeux de l'entreprise qui s'inscrivent pleinement dans la stratégie Producteur Responsable du groupe Agromousquetaires. Antartic, c'est également 300 hommes et femmes engagés dans la défense de valeurs fortes et humanistes.

- Dates de visites :
 - Le 7 novembre à 10h
 - Le 7 novembre à 15h
- Modalités :
 - Durée de visite : 2h
 - Lieu: Z.I. des Genêts 45110SAINT MARTIN D'ABBAT
 - Places disponibles par visite : 10
- Programme :
 - 30 minutes présentation de l'entreprise en salle
 - 1h visite
 - 30 minutes dégustation produit
- Inscription:
 - Inscription pour la visite du 7 novembre à 10h
 - Inscription pour la visite du 7 novembre à 15h



Filiale d'un groupe à dimension internationale, LIMAGRAIN (1,9 M d€, 9000 collaborateurs), 4ème semencier mondial, JACQUET-BROSSARD (1400 personnes) fabrique et commercialise des produits issus de la boulangerie et de la pâtisserie industrielles. Ils interviennent sur les marchés des pains préemballés, précuits, de mie, croustillants, gaufres, crêpes et pâtisseries. 7 usines dont 6 en France. L'usine de Pithiviers est la seule usine SAVANE et BROSSARD du groupe, et comprend 9 lignes de production.

• Date de visite : 4 novembre à 9h30

Modalités :

■ Durée de visite : 3h

■ Lieu : Savane Brossard - Rue de la Gare aux Marchandises 45300 PITHIVIERS

Places disponibles par visite : 15

Programme :

- Présentation du groupe, de la BU et de l'entreprise SAVANE BROSSARD
- Visite de l'usine
- Retour en salle pour échanges/question

• Inscription : <u>Inscription</u> pour la visite du 4 novembre



Le groupe Beauvallet est composé de plusieurs entités à travers la France (Pologne/Espagne/Brésil) spécialisées dans la viande. Le site de Pithiviers est spécialisé dans la transformation de la viande (pécage, produits élaborés et conditionnement) et la commercialisation auprès de distributeurs et de la restauration.

• Date de visite : 5 novembre à 14h

Modalités :

• Durée de visite : 2h

■ Lieu : Beauvallet - Rue Raoul Follereau 45300PITHIVIERS

Places disponibles par visite : 10

• Programme :

Présentation du site et de l'activité

• Visite de l'atelier de transformation.

• Inscription : <u>Inscription</u> pour la visite du 5 novembre

Si vous rencontrez des difficultés pour vous inscrire, n'hésitez pas à contacter François MORISSET – f.morisset@area-centre.org – 02.38.71.95.80.