

# L'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires dévoile les 4 lauréats bretons du concours Alim'Acteurs

L'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA) a profité de son Assemblée Générale le 4 juillet à Guingamp pour révéler les lauréats bretons du concours Alim'Acteurs. Ce concours, organisé dans 10 régions françaises, récompense les bonnes pratiques RH des entreprises agroalimentaires. Froneri, la Conserverie la Belle Iloise, Meralliance et Traiteur de Paris ont ainsi été lauréats cette année.

Faire connaître les bonnes pratiques en matière de ressources humaines pour inspirer d'autres entreprises agroalimentaires tout en communiquant positivement sur les évolutions de la filière auprès du grand public, c'est le double objectif du concours Alim'Acteurs. Initié en Normandie, ce concours, organisé par les Associations Régionales des Industries Agroalimentaires, s'est déployé en 2024 dans 10 régions françaises, dont la Bretagne où il est organisé par l'ABEA.

Les entreprises agroalimentaires bretonnes ont ainsi pu candidater dans différentes catégories : Marque Employeur, Qualité de Vie et Conditions de Travail ou encore Formation. Leur dossier était composé de différentes parties : explication de la problématique initiale, montage du projet et résultats concrets.

Un jury composé de l'ABEA, de la Commission Paritaire Régionale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle du secteur alimentaire, de l'APEC, de France Travail et des cabinets ManagerIA et Randstad Risesmart – spécialisés sur les sujets RH – s'est réuni pour examiner la douzaine de dossiers présentés. Leur choix s'est porté sur 4 pratiques, dont 2 ex-aequo sur la catégorie « Marque Employeur » :

- **Catégorie Qualité de Vie et Conditions de Travail :**

Traiteur de Paris pour son projet « Intégrer les collaborateurs et les rendre acteurs de leurs conditions de travail »

→ [Vidéo de la bonne pratique](#)

- **Catégorie Formation :**

Meralliance-Thai Union pour son projet « Création d'un centre de formation interne – la Thai Union Academy »

→ [Vidéo de la bonne pratique](#)

- **Catégorie Marque Employeur :**

Froneri pour son projet : « Processus d'accueil et d'intégration des nouveaux salariés »

→ [Vidéo de la bonne pratique](#)

La Conserverie la Belle Iloise pour son projet « Utilisation d'une méthode d'amélioration continue pour améliorer l'attractivité »

→ [Vidéo de la bonne pratique](#)

« Ces pratiques, c'est une façon concrète d'incarner les évolutions en cours dans les entreprises agroalimentaires et notamment bretonnes » explique Marie Kieffer, Déléguée Générale de l'ABEA. « Les entreprises bougent, font évoluer leurs pratiques RH pour améliorer leur attractivité bien sûr, mais aussi et surtout pour sécuriser les parcours professionnels de leurs collaborateurs et leur permettre de travailler dans des conditions de travail toujours optimisées » poursuit-elle.

Ce 4 juillet, lors de l'Assemblée Générale de l'association, les participants ont élu le projet d'utilisation d'une méthode d'amélioration continue pour améliorer l'attractivité de la Belle Iloise comme pratique « coup de cœur ». Cette initiative se verra ainsi promue et valorisée en octobre prochain lors du SIAL Paris, grand événement international pour le secteur agroalimentaire.

**A propos de l'ABEA** : L'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA) est le représentant professionnel du secteur agroalimentaire breton. Avec plus de 200 adhérents soit 55 000 salariés, l'ABEA défend les intérêts collectifs des entreprises, anime le réseau de professionnels sur tout le territoire et développe la performance économique, sociale et environnementale des entreprises et coopératives adhérentes. Son objectif est de porter les enjeux de l'agroalimentaire devant les acteurs publics tout en rassemblant les professionnels du secteur. Elle représente toutes les tailles d'entreprises, de la TPE aux grands groupes, et maille l'intégralité du territoire breton.

**Contact presse** : ABEA – Jean-Bernard GUYOT – 07 88 18 50 69 – [jb.guyot@abea.bzh](mailto:jb.guyot@abea.bzh)