



DISTECH

CONSOMMATION HORS DOMICILE

news

N° 40

Janvier / Février 2024

06

NEWS DE NOS PROMOS

10

REMISE DES DIPLÔMES

15

SEGAFREDO REJOINT DISTECH

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ÉDITORIAL

Bonne année 2024 !

Je souhaite avant tout à tous les membres de Distech, à tous les réseaux de distribution, à tous les étudiants une très belle année 2024. Qu'elle vous apporte santé, sérénité, succès et beaucoup de plaisirs. Je souhaite continuer à faire de Distech une formation à la hauteur de nos ambitions pour notre circuit et pour s'adapter aux évolutions de nos métiers.

Nous poursuivrons avec l'équipe pédagogique notre engagement avec passion, conviction et détermination pour recruter et former chaque année une pépinière d'étudiants préparés et professionnels.

Et seront ravis de vous accompagner dans vos recrutements. Découvrez à travers cette édition nos réalisations, témoignages, évolutions, et n'hésitez pas à les partager à votre réseau.

Je vous souhaite une bonne année et le meilleur pour l'année à venir.



Gilles CLAUDEL
Président de Distech



Sommaire.

06

NEWS DE NOS PROMOS

08

RECRUTEMENT 2024
Distech 1 & Management

10

REMISE DE DIPLÔMES
Distech Management et Licence Distech

11

PORTRAIT : ARTHUR CHRIST
Major de promotion Distech Management

12

ACTUALITÉS

15

SEGAFREDO REJOINT DISTECH
Entretien avec Didier MOREAU,
Directeur des ventes C.H.R. Segafredo

News des anciens



Des news de nos Promos Distech 2023-2024

LICENCE DISTECH

Effectif total de 14 étudiants* :

- 11 sont chez des distributeurs (5 chez Distriboissons et 5 chez C10 et 1 chez un indépendant)
- 3 sont chez des industriels (Coca-Cola Europacific Partners France, Brasseries Licorne et Brasseries du Coq Ardi)

** La baisse de la taille de la promotion par rapport aux années précédentes s'explique avant tout par la réforme des IUT mise en place cette année conduisant le passage du DUT en 3 ans au lieu de 2. Ainsi, l'absence de candidature d'étudiants en 2^e année de DUT a conduit à une baisse de 40% des candidatures pour la licence professionnelle.*

DISTECH MANAGEMENT

Effectif total : 7 stagiaires.

La promotion s'avère équilibrée entre la distribution et les industriels. Quatre étudiants proviennent des réseaux de distribution (deux du réseau Distriboissons et deux du réseau C10) et trois étudiants sont issus du monde industriel (Orangina-Schweppes - Les sirops Monin - Les sources de Soultzmatt).

LICENCE DISTECH

Promo 2022-2023

Effectif total de 20 étudiants :

- 19 diplômés
- 14 immédiatement recrutés à l'issue de la formation
- 2 en recherche d'emploi (bien engagés dans un processus de recrutement)
- 2 en poursuite d'études
- 1 a changé de secteur d'activités

Le taux d'insertion dans la profession avoisine donc les 85%.

Taxe d'apprentissage 2024

Pensez à votre versement

La réforme de la taxe d'apprentissage (via la plateforme Soltéa) rendait l'an dernier sa collecte incertaine. En fait la profession a parfaitement joué le jeu. Les entreprises industrielles et distributeurs ont été au rendez-vous pour soutenir Distech en 2023 et faire en sorte que le budget escompté soit atteint. Qu'ils en soient vivement remerciés !

A l'aube de cette nouvelle année 2024, Distech vous sollicite à nouveau pour poursuivre, dans les meilleures conditions, ses missions de formation. Vous avez aujourd'hui la possibilité de soutenir notre action en faisant bénéficier DISTECH 1 de votre taxe d'apprentissage, sachant que cette formation, unique en France, est en partie financée par le solde (13%) de votre taxe d'apprentissage. L'enjeu est bien de conserver son caractère original et de pérenniser ce diplôme.

Pour plus d'information, contactez Isabelle KOHR : isabelle.kohr@distech.fr



Recrutement 2024

Distech 1 : le **recrutement** est ouvert

C'est parti. Le recrutement des apprentis de la promotion 2025 de Distech1 est ouvert. L'enjeu est d'importance puisqu'il s'agit pour les entreprises de recruter leurs collaborateurs de demain. Cette formation, en apprentissage, débouche sur l'obtention de la Licence Professionnelle : «logistique et commercialisation des boissons». Elle se déroule sur une année (de septembre 2024 à septembre 2025) en alternant la moitié du temps à l'Université de Lorraine et l'autre moitié du temps en entreprise, et ce sur six périodes.

Des objectifs clairs : former les futurs collaborateurs destinés à occuper des fonctions commerciales ou logistiques et **transmettre** les valeurs fondamentales du secteur de la boisson et de ses métiers. En étant très orientés « terrain », les modules de formation rendent les apprentis rapidement opérationnels et efficaces, accroissant ainsi leur employabilité et répondant aux difficultés actuelles de recrutement dans le secteur.

Vous avez déjà un alternant en 2^e année BTS ou BUT commerce au sein de votre entreprise ? Vous souhaitez continuer l'aventure avec lui ? Confiez-le à Distech afin de parfaire sa formation et en faire une de vos pépites de demain !

À noter que la clôture du dépôt des dossiers de candidature des futurs étudiants est fixée au 7 juin 2024. Voir www.distech.fr.

Distech Management : c'est parti pour les **inscriptions**

Les inscriptions à la formation continue et diplômante Distech Management 2024/2025 sont ouvertes. Cette formation cible plus particulièrement les cadres opérationnels présentant de réelles aptitudes au management, ayant, au minimum, trois ans d'expérience professionnelle dans la filière boissons CHD. Compatible avec l'activité professionnelle, ce cycle de formation est concentré sur 9 semaines réparties sur 9 mois. Ses objectifs ? Développer les qualités managériales, enrichir les aptitudes à l'analyse des marchés, renforcer le leadership et la capacité à travailler en équipe, acquérir une vision stratégique du métier et, bien sûr, consolider les compétences en gestion.

Compte tenu de la campagne de re-accréditation par l'État de l'ensemble des formations de l'Université de Lorraine en cours, la formation Distech Management en profite pour faire peau neuve dès la rentrée prochaine. N'hésitez pas à prendre contact avec Isabelle Kohr pour suivre au plus près les nouveautés à venir.

Contact

Isabelle Kohr

IAE School Management de Nancy - Distech
Tél. 03 72 74 16 55 - 06 74 96 01 78
isabelle.kohr@univ-lorraine.fr - www.distech.fr
90 rue du Sergent Blandan
BP 70618 - 54010 NANCY Cedex

Une remise de diplômes pétillante !

Le 9 novembre dernier, la remise des diplômes des promotions 2022/2023 de Distech a eu lieu au Comptoir Général à Paris sous la houlette de Christophe Mérel, Directeur Commercial CHD et Ludovic Molière, Directeur national des ventes CHD, tous deux d'Orangina Suntory France. En présence de Gilles CLAUDEL, Président de Distech et de Sébastien LIARTE Responsable pédagogique des diplômes Distech - IAE School of Management Nancy (Université de Lorraine), les nouveaux diplômés ont pu savourer ce moment qui s'est décliné de manière solennelle puis plus festive. Entourés par leurs enseignants, les partenaires professionnels et des anciens diplômés, les promotions 2022/2023 ont pu dignement mettre un terme à leurs études pour définitivement entrer dans le monde professionnel. Les deux majors de promotion, Maxime LAINE, major de Distech 1, et Arthur CHRIST, major de Distech Management ont particulièrement été mis à l'honneur. Nous leur renouvelons ici nos félicitations !



Arthur CHRIST, Major de promotion Distech Management

Un mot sur votre parcours professionnel :

Je suis un enfant de la restauration. Mes grands-parents avaient un Bierstub Traditionnel en Alsace dans lequel j'ai grandi. J'ai naturellement voulu évoluer dans ce milieu mais devant le comptoir.

Après ma licence Distech chez France Boissons, j'ai évolué dans la distribution de boissons au sein de l'entreprise familiale Dickely Boissons dans le centre Alsace. Puis, j'ai rebondi dans le monde industriel avec Brown Forman France (Jack Daniel's). J'ai découvert le grand Est et le monde de la nuit. Vous m'avez sûrement croisé avec un cocktail ou sur la piste de danse !

Je me suis ensuite tournée vers le monde du houblon en représentant la Brasserie Licorne de Saverne sur le secteur alsacien à travers le poste que j'occupe toujours actuellement. Avec la bière, je suis revenu à mes premiers amours car je savais servir un demi avant de marcher... pas très Evin comme information, je le concède ! Je précise également que c'est la Brasserie Licorne qui m'a permis d'entreprendre Distech Management et je tiens encore à les remercier.

Pourquoi avez-vous décidé de vous inscrire à Distech Management ?

Je voulais continuer à me former et à évoluer dans le monde de la boisson. Avoir une formation encore plus poussée dans notre univers, me perfectionner. Les bons contacts que j'avais avec Distech et mon expérience de la licence ont naturellement découlé sur une envie de faire des études supplémentaires via cette formation.

Quels sont, selon vous, les bénéfices de la formation Distech Management ?

La première richesse vient des rencontres avec mes camarades de classe. Nous avons tous des parcours et expériences différentes et nos échanges ont été



très constructifs. Distech c'est une famille très riche en diversité !

La formation permet également de nous perfectionner sur des notions propres à notre métier, d'être à jours sur les dernières législations et d'avoir une vision stratégique sur le moyen/long terme. Bien sur la notion de management est aussi très importante. L'aspect humain et le style de notre encadrement sont continuellement peaufinés lors de la formation.

Je peux rajouter que la formation Distech Management permet également de prendre du recul sur notre quotidien et d'avoir un sens de l'analyse beaucoup plus poussé.

Au final, je ne peux que recommander aux différents acteurs du CHD d'envoyer leurs collaborateurs à Distech.

Actualités

Conventions à Cannes et Barcelone

Distech a également été présent lors des autres temps forts de la profession en 2023. Le premier a eu pour cadre en mars le Palais des Congrès de Cannes où se sont retrouvés à l'occasion de la Convention Distribuissans l'ensemble des adhérents de ce réseau ainsi que les industriels partenaires. Le second temps fort a été la Convention C10 au Centre International de Convention de Barcelone où s'est tenue en novembre la septième édition de la Convention commerciale du réseau C10. Chacune de ces occasions a été un moment de partage et d'échanges entre les acteurs centraux de la profession et Distech en vue de toujours continuer à renforcer les liens entre Distech et la profession. Merci aux réseaux Distribuissans et à C10 de permettre cela.



Distech SUP Nouveau module « Logistique »

Afin de renforcer son offre de formation en logistique, Distech SUP propose à partir de cette année 2024 un nouveau module concernant le lean warehousing. Il s'agit de donner les clefs permettant de découvrir et mettre en œuvre les principes du lean management à son entrepôt de distribution de boissons. L'objectif est de permettre aux responsables de dépôts de mettre en œuvre efficacement les outils et les techniques du lean pour rapidement et facilement gagner en efficacité, rendement et qualité.



Innovations pédagogiques

Atelier de la Fresque du Climat à destination des Distech Management

La session de décembre 2023 a été l'occasion pour les étudiants de distech management de participer à une session dédiée du jeu la « Fresque du Climat ». Mais de quoi s'agit-il ? La Fresque du Climat est un outil neutre et objectif, fondé sur les données issues des rapports scientifiques du GIEC. Durant l'atelier, les sept participants ont cherché, sous la conduite de Caterina Trizzulla, Maître de Conférences à l'IAE Nancy School of Management, à relier les liens de causes à effets en intégrant les enjeux climatiques dans leur globalité. Les participants ont, ensuite, exploré les actions à entreprendre dans leur cadre professionnel et personnel. La fresque du climat a été conçue en 2015 par Cédric Ringenbach, ancien directeur de The Shift Project. Ce jeu est depuis 2018 porté par une association qui a la charge de la diffusion et la formation des animateurs.

L'objectif est bien que chacun s'approprie le sujet du changement climatique mais de manière ludique afin d'éviter une descente verticale du savoir et évitant toute culpabilisation. Cette méthode pédagogique vise avant tout à engager les individus dans un échange constructif qui marque les esprits à long terme. Ainsi, les sept étudiants sont ressortis de l'atelier outillés et, surtout, motivés pour agir à leur échelle et dans le métier de distribution de boissons.

Concrètement, l'atelier dure trois heures. Il se structure en trois phases. Une première phase consiste à construire collectivement la fresque en reliant les 42 cartes du jeu selon des liens de cause à conséquence tels que présentés par le GIEC. Dans une deuxième phase, les participants sont invités à décorer la fresque en laissant libre cours à leur imagination pour terminer en lui donnant un titre. Lors de la troisième et dernière phase, un débriefing a lieu afin que chaque participant puisse exprimer son ressenti et discuter des solutions individuelles et collectives à mettre en place pour lutter contre le changement climatique. Comme le souligne Jérémy Pechon, participant à la session, « au début, c'est toujours déstabilisant ce genre d'approche. On a l'impression que ça va être très orienté bon sentiment, déconnecté des réalités... mais très vite, on est pris dans l'approche systématique et le jeu est fait pour nous faire discuter, prendre des positions. On termine la session en étant très engagés et ça nous lance dans une réflexion au quotidien qui n'est pas près de s'arrêter. Pour une profession comme la nôtre, qui commence à se sensibiliser à ces problématiques et dans laquelle il y a beaucoup à faire, cela apporte beaucoup ».



A venir : formation aux gestes de premiers secours

Dans le cadre de son partenariat avec La Croix-Rouge de Nancy, L'IAE Nancy School of Management, les étudiants de la licence professionnelle Distech 1 vont prochainement participer aux ateliers de formation aux gestes de premiers secours. A travers cette formation courte, il s'agit pour eux d'être en mesure d'alerter et protéger rapidement ainsi que d'être en mesure d'effectuer les bons gestes en cas d'hémorragie, d'arrêt cardiaque, de plaie ou de perte de connaissance.

Ces connaissances apparaissent essentielles pour un public qui se destine majoritairement à sillonner les routes, se trouver régulièrement dans des lieux publics que sont les cafés, hôtels et restaurants et évoluer dans des dépôts de boissons où le risque zéro en termes d'accidents de travail n'existe malheureusement pas compte tenu de la dangerosité de certains produits ou contenants.

Distech, des formations universitaires toujours en lien avec la distribution de boissons sans oublier les industriels

Les partenaires industriels de Distech permettent de mettre en application les cours théoriques, tels que la négociation, les techniques de vente, la prospection... Que cela soit la licence professionnelle Distech 1 ou le DU Distech management, les formations universitaires Distech attachent une importance particulière au lien avec les industriels, partenaires clefs des distributeurs de boissons. Ce partenariat symbiotique est ancrée le plus tôt possible avec les étudiants à travers des interventions ciblées de la part des industriels (Brasserie Kronenbourg, Monin, Coca-Cola, Bacardi, Suntory schweppes, etc.) notamment auprès de la promotion Distech Management. L'objectif est de susciter des questions et d'amorcer des discussions qui, souvent, anime le dîner qui suit. En ce qui concerne la licence professionnelle, les étudiants réalisent deux cas terrains dans l'année qui consiste à aller proposer des produits d'un partenaire industriel, par équipe de deux, dans tous le Grand Est. Il s'agit là d'une merveilleuse occasion de découvrir ce que « pousser des portes » veut dire et de participer à des premiers challenges commerciaux ! De plus, des formations techniques en lien direct avec des produits spécifiques et emblématiques des clients – tirage pression (Brasserie Kronenbourg), café (Segafredo) et mixologie (Bacardi) – sont également dispensés à travers des séminaires réalisés par des industriels. Bien évidemment, les industriels participant activement aux formations universitaires Distech sont tous membres de l'association Distech. Merci à eux pour leur implication !



SEGAFREDO rejoint Distech

Entretien avec Didier MOREAU, Directeur des ventes C.H.R Segafredo

Un mot d'abord sur Segafredo CHD ?

Segafredo Zanetti France est une filiale de l'entité Massimo Zanetti beverage. C'est un groupe qui, aujourd'hui, est présent dans le monde entier. L'entreprise est relativement jeune puisqu'elle est née en 1973. En France, sur le CHD, Segafredo Zanetti c'est 6 grandes régions avec 40 à 45 collaborateurs.

La vocation de l'entreprise est de faire découvrir au monde entier le véritable espresso Italien au de la consommation hors domicile. C'est un véritable défi car le café, pour le CHD, c'est comme la bière, c'est un produit de transformation, technique, qui nécessite un véritable savoir-faire.

Pourquoi avez-vous intégré cette année le Conseil d'administration de Distech ?

Lorsque qu'une filière s'organise autour d'acteurs centraux pour développer des métiers clefs de la filière on ne peut qu'avoir envie d'apporter sa contribution. La connaissance, l'expertise, la formation sont des atouts majeurs pour les acteurs du hors domicile d'aujourd'hui et demain.

Il s'agit également pour nous de contribuer à accompagner les jeunes sensibles aux métiers du hors domicile qui ont une envie d'intégrer nos métiers.

De manière plus générale, à travers Distech, c'est la relation avec tous les acteurs de la filière qui apparaît comme inspirante. Avoir des échanges et chercher à partager une vision commune avec l'ensemble des réseaux de distribution CHD, plusieurs industriels de la boisson et les acteurs institutionnels de la filière est vraiment une perspective qui apparaît comme particulièrement enrichissante. De plus, les changements environnementaux qu'ils soient sociaux, économiques ou technologiques à venir ne peuvent que nous encourager à tout mettre en œuvre pour les anticiper et les préparer.

Quels sont les bénéfices de la formation Distech ?

L'ensemble des jeunes passés par Distech que nous avons eu le plaisir de croiser nous sont apparus comme particulièrement motivés par les métiers de la distribution de boissons et avec une très bonne connaissance des produits. De manière générale, ils développent, grâce à l'expertise de Distech une bonne vision de la réalité du métier. Le lien fort avec l'Université permet également d'offrir, en plus, une dimension théorique et conceptuelle qui peut manquer parfois dans nos domaines très terrain !



Agenda

BACARDI MARTINI FRANCE
représentée par
Cédric PECRIAUX sera le parrain
des promotions **DISTECH 2024**

Rendez-vous
le jeudi 10 octobre 2024 à Paris



Distech News
Directeur de la Publication : I. KOHR
Contact : isabelle.kohr@univ-lorraine.fr
Conception : www.alternativedg.fr
Crédits photographiques : Adobe Stock / Pexels
Diffusion : 1300 exemplaires
FORMATION DE LA DISTRIBUTION / DISTECH CHD
Campus ARTEM – 90 Rue Sergent Blandan – 54000 Nancy
Tél. : 03 72 74 16 55
www.distech.fr