

6^e Forum Régional de l'Alimentaire

édition

16 septembre 2021

Château de Villette
Ménestreau-en-Villette

The logo for 'area' features the word in a blue, lowercase, sans-serif font. The letter 'a' is stylized with a white outline of a building or structure. The letter 'e' is stylized with a white outline of a fork. The 'r' is in red.

CENTRE - VAL DE LOIRE

Association Régionale des
Entreprises Alimentaires

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE

2021

Thierry DUBOIS, Président de l'AREA Centre - Val de Loire
a le plaisir de vous convier au

6ème Forum Régional de l'Alimentaire

Le rendez-vous annuel de la filière Agroalimentaire Régionale

Ateliers, Stands, Table ronde

Judi 16 septembre 2021

De 9h à 18h

Ouverture des portes à partir de 8h30

CHÂTEAU DE VILLETTE

Route de Sennely
45240 MÉNESTREAU-EN-VILLETTE

**En continue sur la journée,
nos partenaires vous accueilleront sur leur stand**

PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

www.area-centre.org

13, Avenue des Droits de l'Homme

45921 ORLÉANS CEDEX 9

Tél : 02 38 71 90 11

Courriel : b.hamel@area-centre.org



PROGRAMME DU MATIN



La journée sera animée par
Stéphane DE LAAGE, journaliste

9h00 – 9h45

Ouverture du Forum Régional de l'Alimentaire



Régine ENGSTRÖM
Madame la Préfète de la région
Centre-Val de Loire et du Loiret







François BONNEAU
Président
de la région Centre - Val de Loire

9h45 – 11h00

Lancement de la Bannière Collective (vitrine du secteur agroalimentaire en région Centre - Val de Loire)

11h30 – 12h30

4 ateliers techniques (un atelier par plage horaire)




Intervenants	Ateliers
	Réactualisation du système HACCP suite aux dernières publications du Codex, ISO 22000 et norme AFNOR « HACCP et l'application de ses principes » (atelier en 2 parties : matin et après-midi) Partie théorique et études de cas
	Améliorer vos procédés avec l'analyse de vos données de production
	Pour bouger demain en respectant l'environnement : la mobilité électrique avec EDF
	Nouvelles technos et IAA : de la science fiction à la réalité

Cocktail déjeunatoire de 12h30 à 14h

PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI

14h00 – 15h00

4 ateliers techniques (un atelier par plage horaire)

Intervenants	Ateliers
	Réactualisation du système HACCP suite aux dernières publications du Codex, ISO 22000 et norme AFNOR « HACCP et l'application de ses principes » (atelier en 2 parties : matin et après-midi) Partie théorique et études de cas
	Dalkia Analytics nous conduira vers l'usine du futur
 	Comment financer vos projets de R&D / Innovation ?
	L'obligation de dématérialisation des factures

15h15 – 16h15

4 ateliers techniques (un atelier par plage horaire)

Intervenants	Ateliers
	RSE* : ce que vos parties prenantes attendent de vous, comment en faire un levier de performance globale ! (avec le témoignage de 2 industriels) <i>*Responsabilité Sociétale de l'Entreprise</i>
	Le Décret Tertiaire : Vous êtes tous concernés. Comment atteindre vos obligations de performances énergétiques et être conforme à la réglementation à horizon de septembre 2022 ?
	Présentation du Club AGRRO CROISSANCE et du Fonds AGRRO Croissance / une solution de dette privée long-terme pour les entreprises en croissance
	Les enjeux économiques de la prévention des risques

PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI

16h30 – 18h00

Table ronde

« Modes de consommation et choix alimentaires ; Quand consommateur et crise sanitaire modifient les habitudes de consommation des Français »

Béatrice DE REYNAL - Nutritionniste PhD - Fondatrice de NutriMarketing, agence d'innovation et communication nutritionnelle.



Administrateur AgroParisTech Innovation, Administrateur de la fondation Louis Bonduelle, Membre de Conseil scientifique de groupes, Expert Nutrition et innovation pour diverses compagnies, **Rédactrice en chef** de Consultation Nutrition, Membre du **Comité scientifique** de la revue professionnelle «Nutritions et endocrinologie». **Auteur d'ouvrages grand public** sur la Nutrition : 2019 / 2016 : Ouvez l'oeil avant d'ouvrir la bouche (Robert Laffont) / 2008 : Les Vérités qui dé-mangent (Vuibert). **Auteur d'ouvrages professionnels** : Additifs et auxiliaires de fabrication - Coordinatrice - Ed Etc & Doc Lavoisier 2013, 2019 en cours de remise à jour.

Philippe GOETZMANN - Consultant en grande distribution et agroalimentaire.



Après Sc-Po, il rejoint Auchan France dont il dirige plusieurs hypermarchés. En 2012 il crée la direction de l'offre puis la direction des relations institutionnelles d'où il pilote les relations avec les parties-prenantes notamment dans la filière agroalimentaire. Par ailleurs administrateur de Ferme France, membre du Think-Tank Agroalimentaire Les Echos et élu de la CCI Paris Ile-de-France, il fonde en 2019 Philippe Goetzmann &, un cabinet de conseil dédié au changement de modèle de consommation.

Stéphane BRUNERIE - Directeur Marketing d et Offre Chez St Michel (41).



Après avoir passé 9 ans au sein de la multinationale MARS à Saint Denis de l'Hôtel (45), il décide de rejoindre, il y a plus de 13 ans, l'entreprise St Michel basée à Contres dans le Loir-et-Cher où il occupe le poste de directeur du Marketing et de l'Offre avec les marques St Michel et Bonne Maman. Il anime en parallèle et de façon indépendante *stripfood.fr*, un nouveau média en ligne dont la mission est de prendre le temps de décrypter notre alimentation.

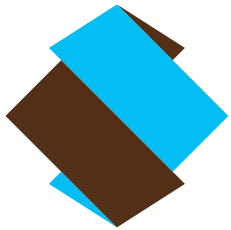
Nous nous réunirons autour d'un apéritif afin de clôturer cette belle journée !

MERCI

aux **Parrains**

du 6^{ème} Forum Régional **Alimentaire** 2021

 **EDF Solutions énergétiques**



AG2R LA MONDIALE

Cargill



absolem.com
event • com • digital • stand

CA
ENTREPRISES
CENTRE LOIRE



dalkia
GROUPE **edf**

**Les
Crudettes**

orcom
Expertise Comptable Audit & Conseil

ANTARTIC

REITZEL BRIAND



MERCI
aux **Entreprises adhérentes** de l'AREA
d'avoir contribué aux paniers gourmands
du 6^{ème} Forum Régional **Alimentaire** 2021

Alex Olivier
LES CHOCOLATS DU CŒUR

Maison
Allaire
Depuis 1955

BERRY GRAINES
Supergraines alimentaires

cibèle

Festival
DES PAINS

FRANCE
TERROIR

Grain
POP
POPCORN DE FRANCE

LAITERIE
DE SAINT DENIS
DE L'HOTEL



LES MOULINS ADVENS
LES MOULINS RÉUNIS DE LA SARTHE

Les Sentiers Gourmands
De la nature à la table

M
P
MAÎTRE VINAIGRIER DEPUIS 1797 · MAÎTRE VINAIGRIER DEPUIS 1901

NÉO
GOURMETS

REITZEL BRIAND

rians
LAITERIE FAMILIALE
DEPUIS 1901

St Michel
BISCUITERIE FAMILIALE • 1905
BISCUITS FRANÇAIS
D'ORIGINE
GOURMANDE

SUPFRUITS LOIRE VALLEY

Terr'loire
cultivons nos saveurs