

FORUM

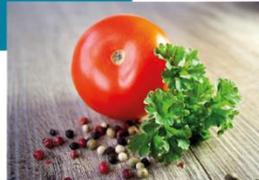
Régional

de l'Alimentaire



Association Régionale des
Entreprises Alimentaires

4^{ème} édition



Dossier « Ateliers »

12 avril 2018 de 8h30 à 20h
Centre de Conférence, Orléans

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

PROGRAMME DES ATELIERS

1^{ère} partie d'ateliers de 11h30 à 12h30

11h30 – 12h30	Maîtrise de la qualité microbiologique des fabrications; et si la solution c'était de passer par un plan de contrôle de l'environnement efficace
<p>Intervenants</p>   Christophe DUFOUR Rémi MICHALOWSKI <p>Public Chef d'établissement, Dirigeant, Responsable HSE</p>	<p>Objectifs :</p> <p>Contexte et quelques chiffres Les sources et vecteurs de contamination La prévention de la contamination Les éléments clés d'un plan de contrôle environnemental Les pièges à éviter Les nouvelles méthodes pour aller plus loin dans l'investigation</p> <p>Le petit + de l'atelier :</p> <p>Témoignage de l'entreprise MOY PARK BEEF ORLÉANS Etudes de cas</p>

Attention : cet atelier est en deux parties (matin et après-midi)

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

PROGRAMME DES ATELIERS

1^{ère} partie d'ateliers de 11h30 à 12h30

9h30 – 10h30	La retraite, les licenciements, le passif social : comment anticiper et gérer les charges ?
<p>Intervenant</p>  <p>AG2R LA MONDIALE</p> <p>Marc ROUYER</p> <p>Public DAF – DRH – Dirigeants</p>	<p>Objectif :</p> <ul style="list-style-type: none">Préparer la cession de son entrepriseAnticiper les départsOptimiser son bilan en pilotant son résultatLisser les charges pour protéger sa trésorerie <p>Le petit + de l'atelier :</p> <p>« Savoir pour prévoir, afin de pouvoir » - Auguste COMTE</p>

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

PROGRAMME DES ATELIERS

1^{ère} partie d'ateliers de 11h30 à 12h30

11h30 – 12h30	Numériser vos procédures de fabrication et qualité
<p>Intervenant</p>  <p>Alexandra ANGIBAULT</p> <p>Public Production – Technique – Informatique – Qualité</p>	<p>Objectif :</p> <p>Voir tous les avantages que vous pouvez tirer de la numérisation des procédures et ce qu'il est possible de faire</p>

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

PROGRAMME DES ATELIERS

1^{ère} partie d'ateliers de 11h30 à 12h30

11h30 – 12h30	La digitalisation de la distribution ou la revanche des PME
<p>Intervenant</p> <p>ALKEMICS</p> <p>Cyrille CARAYON</p> <p>Public Directeur Général, Directeur marketing ou commercial</p>	<p>Objectif :</p> <ul style="list-style-type: none">Pour mieux gérer sa donnée produit en interne et en externePour valoriser mes produits (arguments marketing, label etc..)Pour accélérer la vente de mes produits en e-commercePour faire découvrir mes produits à des magasins de différentes enseignes ou à l'exportPour accéder à des services identiques à ceux des grands groupes alimentaires <p>Le petit + de l'atelier :</p>

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

PROGRAMME DES ATELIERS

2^{ème} partie d'ateliers de 14h00 à 15h00

14h00 – 15h00	Maîtrise de la qualité microbiologique des fabrications; et si la solution c'était de passer par un plan de contrôle de l'environnement efficace
<p>Intervenants</p>   Christophe DUFOUR Rémi MICHALOWSKI Public Chef d'établissement, Dirigeant, Responsable HSE	<p>Objectifs :</p> <p>Contexte et quelques chiffres Les sources et vecteurs de contamination La prévention de la contamination Les éléments clés d'un plan de contrôle environnemental Les pièges à éviter Les nouvelles méthodes pour aller plus loin dans l'investigation</p> <p>Le petit + de l'atelier :</p> <p>Témoignage de l'entreprise MOY PARK BEEF ORLÉANS Etudes de cas</p>

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

PROGRAMME DES ATELIERS

2^{ème} partie d'ateliers de 14h00 à 15h00

14h00 – 15h00	Co-exister et Co-manager – Génération X, Y, Z
<p>Intervenants</p> <p> Développement <i>Accélérateur de succès depuis 2001</i></p> <p>Clélia PASCAL Stéphane DORNBIERER</p> <p>Public Tous les publics</p>	<p>Objectifs :</p> <p>Comprendre et travailler efficacement avec les nouvelles générations, c'est aujourd'hui un défi pour beaucoup d'entreprises. Nous vous apporterons des éclairages et méthodes pour vivre et travailler en société avec ces nouveaux codes et nouvelles valeurs, que vous soyez managers ou salariés, nous aborderons les deux aspects</p> <p>Le petit + de l'atelier :</p> <p>Des mises en scène seront théâtralisées comme anecdotes ! Des méthodes et éclairages essentiels pour mieux travailler ensemble !</p>

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

PROGRAMME DES ATELIERS

2^{ème} partie d'ateliers de 14h00 à 15h00

14h00 – 15h00	Retour d'expérience sur le domaine de la certification ISO 50001
<p>Intervenants</p>  <p><u>HERVÉ THERMIQUE</u></p> <p>Angéline GAZIO Freddy AYRAULT</p> <p>Public Industriels</p>	<p>Objectifs :</p> <p>Mieux connaître le processus de certification et l'intérêt de celle-ci</p> <p>Le petit + de l'atelier :</p> <p>Combien ça coute – Ce qu'il faut prévoir – L'intérêt – Le temps et les ressources nécessaires ...</p> <p>Nous vous dirons tous sur notre expérience propre</p>

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

PROGRAMME DES ATELIERS

2^{ème} partie d'ateliers de 14h00 à 15h00

14h00 – 15h00	Les aides publiques au service de la croissance de mon entreprise
<p>Intervenant</p>  <p>Thomas DURRIEU</p> <p>Public Entreprises industrielles de l'Agroalimentaire</p>	<p>Objectifs :</p> <p>Connaître l'ensemble des sources d'aides publiques pour financer les projets de développement de mon entreprise (Investissements, R&D-Innovation, Export, Emploi, Environnement)</p> <p>Le petit + de l'atelier :</p> <p>Focus sur tous les dispositifs spécifiques à la filière agroalimentaire : FEADER, Programmes d'Investissements d'Avenir (PIAVE)...</p>

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

Conditions d'inscription

Entreprises industrielles agroalimentaires :	GRATUIT
Membres Associés AREA :	60 € TTC / personne
Membres Partenaires AREA :	60 € TTC / personne
Non adhérent à l'AREA :	45 € TTC / personne (conférence, table ronde et cocktail)
Non adhérent à l'AREA :	90 € TTC / personne (journée)
Étudiants :	24 € TTC / personne (conférence, table ronde et cocktail)
Invitation à offrir (avec votre logo) :	80 € TTC / personne (clients, fournisseurs...)

La participation aux frais d'organisation donne accès à l'ensemble du programme de la journée :

Ateliers – Cocktails – AG – Conférence – Stands
mais avec la possibilité de participer à tout ou partie des animations

**L'inscription est obligatoire et nominative (même pour les inscriptions gratuites)
et sera définitivement validée à réception du règlement**

Inscription en ligne [ICI](#)

Pour toute question, merci de contacter **Blandine HAMEL** par téléphone au 02 38 71 90 11
ou par mail à b.hamel@area-centre.org

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE – 12 AVRIL 2018

Merci aux Parrains du Forum



Groupama



AG2R LA MONDIALE



TX2CONCEPT
EDI / E-INVOICING / B2B PLATFORM

