

# 6<sup>e</sup> 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 and contains a blue icon of a fork and a knife. The letter 'e' is also stylized with a white outline and contains a blue icon of a fork and a knife. The letter 'a' is red, and the letter 'e' is blue.

**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](http://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](mailto: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
	<b>Réactualisation du système HACCP</b> 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
	<b>Améliorer vos procédés avec l'analyse de vos données de production</b>
	<b>Pour bouger demain en respectant l'environnement : la mobilité électrique avec EDF</b>
	<b>Nouvelles technos et IAA : de la science fiction à la réalité</b>

**Cocktail déjeunatoire de 12h30 à 14h**

# PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI

14h00 – 15h00

**4 ateliers techniques** (un atelier par plage horaire)

Intervenants	Ateliers
	<b>Réactualisation du système HACCP</b> 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
	<b>Dalkia Analytics nous conduira vers l'usine du futur</b>
 	<b>Comment financer vos projets de R&amp;D / Innovation ?</b>
	<b>L'obligation de dématérialisation des factures</b>

15h15 – 16h15

**4 ateliers techniques** (un atelier par plage horaire)

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

# 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 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.

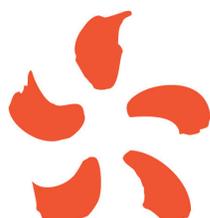
**Nous nous réunirons autour d'un apéritif afin de clôturer cette belle journée !**

MERCI

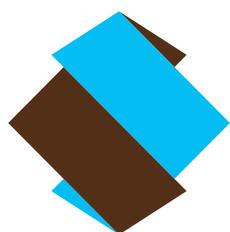
aux **Parrains**

du 6<sup>ème</sup> Forum Régional **Alimentaire** 2021

---

 **EDF Solutions énergétiques**

---



**AG2R LA MONDIALE**



---



**absolem.com**

event • com • digital • stand



ENTREPRISES  
CENTRE LOIRE



**dalkia**

GROUPE **edf**



**orcom**

Expertise Comptable Audit & Conseil

---

**ANTARTIC**





MERCI  
aux **Entreprises adhérentes** de l'AREA  
d'avoir contribué aux paniers gourmands  
du 6<sup>ème</sup> 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