

8^e
édition

Forum Régional de l'Alimentaire

8 juin 2023

Château de Villette
Ménestreau-en-Villette

area
CENTRE - VAL DE LOIRE

Association Régionale des
Entreprises Alimentaires

FORUM RÉGIONAL DE L'ALIMENTAIRE

2023

Thierry DUBOIS et Paul-Olivier CLAUDEPIERRE,
co-Présidents de l'AREA Centre - Val de Loire
ont le plaisir de vous convier au

8ème Forum Régional de l'Alimentaire

Le rendez-vous annuel de la filière Agroalimentaire Régionale

Ateliers, Stands, Table ronde, Conférence

Jeudi 8 juin 2023

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**

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 – 10h00

Ouverture du Forum Régional de l'Alimentaire



Florence GOUACHE

Secrétaire Générale pour les Affaires
Régionales
auprès de la préfète de la région
Centre-Val de Loire



Thierry DUBOIS

Co-Président
AREA centre - Val de Loire



Paul-Olivier CLAUDEPIERRE

Co-Président
AREA centre - Val de Loire


10h00 – 11h30

Table ronde

« Eau & Industrie Agroalimentaire :
état des lieux, enjeux d'adaptation et stratégies innovantes »

11h30 – 12h30

Club Qualité (réservé aux entreprises agroalimentaires)

Intervenant	Ateliers
	Club Qualité : Comment organiser son système Qualité pour aborder un audit inopiné Partie 1 sur 2



Cocktail déjeunatoire de 12h30 à 14h

PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI

14h00 – 15h00



Club Qualité (réservé aux entreprises agroalimentaires)

1 atelier technique (un atelier par plage horaire)

Intervenants	Ateliers
	Club Qualité : Comment organiser son système Qualité pour aborder un audit inopiné Partie 2 sur 2
	La place de la Géothermie dans la DECARBONATION INDUSTRIELLE

15h15 – 16h15

2 ateliers techniques (un atelier par plage horaire)

Intervenants	Ateliers
	Les aides publiques pour les industries agroalimentaires
	Le froid dans l'Agroalimentaire : optimisation et réglementation, où en êtes vous ?

16h30 – 17h30

Conférence

« Recette pour des projets Grandi'Oses ! »



Catherine GODART - Sourirologue.

Catherine a passé 20 ans à piloter des projets informatiques, traversé plusieurs phases d'épuisement professionnel, avant d'opérer une reconversion professionnelle surprenante.

Optimiste et résiliente de nature, elle rebondit et développe son expertise et ses compétences grâce aux neurosciences motivationnelles et à la psychopédagogie positive.

Son métier aujourd'hui, elle l'a inventé : elle muscle et fait sourire notre cerveau pour développer une posture et un leadership positif et contagieux.

Quelle chance pour nous, la première sourirologue® de France est orléanaise !

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

MERCI

aux Parrains

du 8^{ème} Forum Régional Alimentaire 2023

ABF
DÉCISIONS
CONSEIL EN FINANCEMENTS PUBLICS



absolem
énergie communicative



CA
ENTREPRISES
CENTRE LOIRE

GRDF
GAZ RÉSEAU
DISTRIBUTION FRANCE



Mérieux
NutriSciences

orcom
Expertise Comptable Audit & Conseil



ANTARTIC



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



REITZEL BRIAND

MERCI

aux **Entreprises adhérentes** de l'AREA
d'avoir contribué aux paniers gourmands
du 8^{ème} Forum Régional **Alimentaire 2023**

Alex Olivier
LES CHOCOLATS DU CŒUR

Maison
Allaire
Depuis 1955

 **artenay**
bars

A>KEREAL
La terre, les hommes, le futur

**Belsia**
CHIPS ARTISANALES DE BEAUCE

BERRY GRAINES
Supergraines alimentaires

Bio
good

CARAMBAR & 

Chb
ÉLEVEURS - CHARCUTIER

**cibèle**

 **COMEXO**
CREATEUR DE SAUCES

**Croc'frais**

 **LES PLANTES
DU DOMAINE
DE SAINT-
GILLES**

Depuis
1876
**FERME DE LA
MOTTE**
Des Racines
et des Hommes

 **ISA GROUPE**
Ensemble, créons de l'emploi

**Local
& Bioal**
CIRCUIT COURT
CONSIGNÉ
ZÉRO DÉCHET

**M
P**
MAÎTRE VINAGRIER DEPUIS 1797 - MAÎTRE VINAGRIER DEPUIS 1797

**NOISERAIE**
PRODUCTIONS

 **PROVA**
EXPERT
DES ARÔMES
BRUNS
DEPUIS 1946

**REITZEL BRIAND**

Sandrine
Confiture ARTISANALE

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

SUNTORY
BEVERAGE & FOOD FRANCE