

DOSSIER DE PRESSE

FOOD
Risk

5 & 6
DEC
2019
Nîmes

Colloque international

**FOOD
FRAUD**

&

**FOOD
SAFETY**

Organisé par



Food Risk Colloque

Le premier colloque FOOD Risk - FOOD FRAUD & FOOD SAFETY aura lieu à Nîmes les 5 et 6 décembre 2019 : deux jours de conférences interactives, de témoignages, tables rondes, perspectives et plans d'actions.

La sécurité et la fraude alimentaire seront au centre des préoccupations en englobant les thématiques de l'origine, de la réglementation, de l'authenticité, de la traçabilité, de la digitalisation, des nouvelles opportunités...

L'objectif étant de déterminer les mesures et stratégies permettant d'affronter et de relever les défis actuels et futurs en matière de sécurité alimentaire face aux risques.

« Les professionnels de l'agro-alimentaire, quel que soit leur secteur d'activité, savent qu'ils sont de plus en plus exposés et confrontés aux risques liés à la fraude et à la sécurité alimentaire. Ainsi, nous proposons ces rencontres inédites autour de ces thématiques majeures, en plein cœur de Nîmes, territoire catalyseur d'innovation, centre de ressources unique à la pointe de la technologie sur les questions d'authenticité.

C'est avec fierté que Phytocontrol Group et l'Université de Nîmes portent ce projet international et fédèrent les leaders d'opinion de la fraude alimentaire dans le but d'en mesurer les risques et d'y apporter des solutions. Un engagement fort d'un grand nombre de participants institutionnels, professionnels, associatifs, entrepreneurs, distributeurs, universitaires et chercheurs, startups du secteur de l'agroalimentaire qui ont tous répondu présents. »

Mikaël Bresson
Président-Fondateur Phytocontrol Group



Food Risk Colloque

1^{ère}
Edition

35
intervenants
experts

2
jours

6
Débats
Restitution

3 Salles
de débats



Les thématiques abordées seront :

- ▣ Etat des lieux en France, en Europe et dans le monde
- ▣ Les réglementations en vigueur
- ▣ Les perspectives et réseaux
- ▣ Les acteurs de la fraude alimentaire
- ▣ Applications analytiques de laboratoire
- ▣ Identification des espèces
- ▣ Origine et authenticité
- ▣ Adultération
- ▣ NGS
- ▣ Emballage
- ▣ Traçabilité
- ▣ Blockchain
- ▣ Innovation
- ▣ Digitalisation
- ▣ Stratégie d'atténuation

Food Risk Colloque : le programme

Judi
05
décembre

08h00		
ENREGISTREMENT • Cocktail d'accueil		
09h00		
OUVERTURE • Les défis du Risque alimentaire		
09h20		
CONFÉRENCE • SÉCURITÉ ALIMENTAIRE Gestion des risques connus et anticipation des problématiques émergentes		
CONFÉRENCE • TRAÇABILITÉ Blockchain : initiatives des industriels et GMS		
PAUSE NETWORKING		
DEBATS AU CHOIX		
1. L'HUILE VÉGÉTALE Contaminants & adultération	2. DIGITALISATION L'usine 4.0 & sécurisation des données	3. BLOCKCHAIN Restaurer la confiance
RESTITUTION DES DÉBATS TRAÇABILITÉ		
DÉJEUNER BUFFET • Networking		
CONFÉRENCE • AUTHENTICITÉ Nouvelles technologies, nouvelles solutions.		
RETOURS D'EXPÉRIENCES • AUTHENTICITÉ Fraudes alimentaires et conséquences		
CONFÉRENCE • TRAÇABILITÉ Les innovations FoodTechs		
RETOURS D'EXPÉRIENCES • TRAÇABILITÉ Applis de 3 ^e et 4 ^e génération		
PAUSE NETWORKING		
CONFÉRENCE • AUTHENTICITÉ L'origine en question		
RETOURS D'EXPÉRIENCES • AUTHENTICITÉ Fraude alimentaire et risque Santé		
Clôture de la journée		

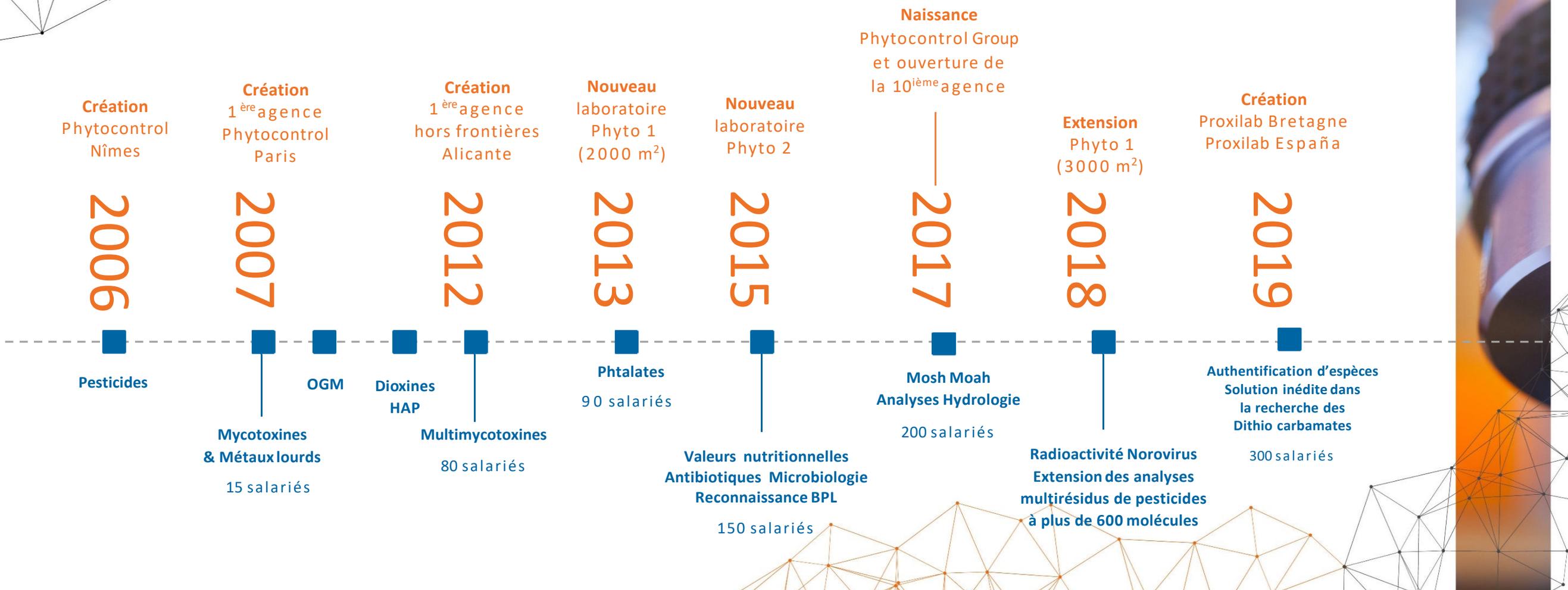
08h00
09h00
09h20
10h00
10h30
11h00
12h10
12h30
14h00
14h45
15h15
15h45
16h00
16h30
17h00
17h45
18h00

Vendredi
06
décembre

08h00		
ENREGISTREMENT • Cocktail d'accueil		
09h00		
CONFÉRENCE • SÉCURITÉ ALIMENTAIRE Les acteurs du contrôle sanitaire en Europe : Responsabilités des opérateurs publics et privés		
09h20		
CONFÉRENCE • SÉCURITÉ ALIMENTAIRE Les emballages alimentaires : nouvelles causes de contaminations		
10h00		
RETOURS D'EXPÉRIENCES • SÉCURITÉ ALIMENTAIRE Sécurité des eaux de consommation		
10h30		
PAUSE NETWORKING		
11h00		
DÉBATS AUTHENTICITÉ AU CHOIX		
1. MIEL Préserver la naturalité	2. GMS Prévenir la fraude	3. GESTION DE CRISE Préserver sa marque
12h10		
RESTITUTION DES DÉBATS AUTHENTICITÉ		
12h30		
DÉJEUNER BUFFET • Clôture		
14h00		
VISITE SERVICES AUTHENTICITÉ ET CONTAMINANTS LABORATOIRE PHYTOCONTROL		VISITE MUSÉE DE LA ROMANITÉ
14h45		
15h15		
15h45		
16h00		
16h30		
17h00		
17h45		
18h00		



L'histoire d'un projet technologique et humain



Phytocontrol Group : les activités



Analyse de contaminants
Cœur de métier et expertise
historique du laboratoire



Analyse et surveillance
de la qualité sanitaire et
environnementale des eaux



Analyses BPL : Les Bonnes
Pratiques de Laboratoire



Catalogue de 50 formations



Leader des analyses
de contaminants



Réactivité reconnue
Délais 2 à 5 jours en routine
Urgences 24 - 48h



Un parc d'appareils
avec des technologies
de dernière génération



Veille Réglementaire
proactive



Un département R&D
innovant, dynamique
et réactif

Phytocontrol Group : implantations

1 laboratoire central à Nîmes

2 laboratoires régionaux de proximité
à Rennes et Barcelone

17 agences régionales de proximité
en France et à l'international

Zoom sur le Proxilab Bretagne

- ☐ Créé fin 2018, à Vezin-le-Coquet
- ☐ 1er laboratoire régional de proximité
- ☐ 400 M2 qui regroupent un laboratoire et une agence commerciale
- ☐ 1M € investis
- ☐ 13 salariés techniciens, ingénieurs et commerciaux
- ☐ Laboratoire accrédité Cofrac



Région Occitanie : Ancrage et ambition territoriale

Le Laboratoire :

- ▣ 4000 m2 dont 1000 qui hébergent la production analytique et l'ensemble des services R&D.
- ▣ au sein du parc scientifique Georges Besse II
- ▣ renouvellement récent de l'intégralité du parc analytique (LC-MS/MS)
- ▣ extension des analyses multi résidus de pesticides à plus de 600 molécules



Pourquoi Nîmes ?

- ▣ Territoire historique de Phytocontrol, installé à Nîmes depuis 2006 et soutenu par l'écosystème local, par la Région Occitanie, l'État et Nîmes Métropole
- ▣ une situation géographique stratégique directement reliée à l'Europe du Nord, à l'Italie et à l'Espagne
- ▣ une ville à taille humaine qui connaît une dynamique démographique positive
- ▣ un territoire ambitieux : 21 parcs d'activités, 20 000 entreprises, 100 000 emplois, 13 600 étudiants

Les projets :

- ▣ Un Laboratoire d'hydrologie est prévu pour 2019-2021 représentant un investissement supérieur à 10M€ qui en fera le laboratoire le plus avant-gardiste en Occitanie pour la surveillance et l'analyse de la qualité sanitaire des eaux, et l'un des leaders en France. Ce laboratoire inédit de 4000m2 dont 3000 de zone technique sera exclusivement voué aux analyses éco-technologiques des eaux dans les domaines de la santé, de l'environnement et des eaux embouteillées.
- ▣ Un projet ambitieux et innovant pour l'authenticité des aliments va voir le jour dans le parc d'activités d'avenir, Magna Porta. ORIGO sera la future plateforme technologique européenne dédiée à la sécurité et l'authenticité des produits agroalimentaires. Un projet innovant porté par la Région Occitanie et Nîmes Métropole, l'Université de Nîmes et Phytocontrol.



Le groupe Phytocontrol en chiffres

Performances 2018



Investissements dans l'Innovation et la R&D



Ambition

- ✓ Référent européen en matière d'analyses de contaminants au service de la sécurité sanitaire des eaux et des aliments.

Les reconnaissances :



Accréditations
N°1-1904, N°1-6066
Et N°1-6634
Portées disponibles
Sur www.cofrac.fr

L'une des portées d'accréditation
les plus élaborées et
exhaustives dans le domaine
de l'agroalimentaire.



Certifié Bonnes Pratiques de Laboratoire



Certifié ISO 14001

L'Université de Nîmes

Présidée par Benoît Roig, **l'université de Nîmes** se caractérise par sa proximité et sa vocation professionnelle. Grâce à son offre de formation pluridisciplinaire, son objectif est de permettre au plus grand nombre d'accéder à l'enseignement supérieur pour parvenir à une insertion professionnelle réussie.

Avec plus de **4300 étudiants**, sa taille humaine facilite le suivi et la personnalisation du cursus de chacun afin de favoriser l'élaboration et la réussite du projet des étudiants. Présente sur 4 sites (Vauban, les Carmes, Hoche et GIS), l'université se distingue également par l'excellence de sa recherche.

Parmi ces équipes de recherche, **l'équipe CHROME EA7352** est une équipe transdisciplinaire dont les objectifs sont :

- ✓ l'étude par des approches croisées (technologiques et sciences humaines et sociales) des phénomènes liés à l'émergence et/ou la chronicité de risques ainsi qu'à leur prise en charge, tant au niveau scientifique qu'au niveau de leur considération dans les prises de décision, le débat public, médiatique et politique.
- ✓ l'aide à la prise de décision éclairée sur les risques émergents et chroniques pour la santé humaine (sécurité et bien être des populations).



Dans ce cadre, 4 axes thématiques principaux ont été définis :

Pollution et biodiversité
Nucléaire et Activités Industrielles
Changements Environnementaux
Risques en situation d'urgence



Food Risk Colloque : contacts

Contact Presse

Julie Guigal
julieguigal@vouloirdire.com
+33 (0)6 80 31 57 83

Contacts Organismes



Laboratoire Phytocontrol

Parc Scientifique Georges Besse II
180 rue Philippe Maupas
30035 Nîmes - France

+33 (0)4 34 14 70 00

contact@phytocontrol.com

www.phytocontrol.com



Université de Nîmes

www.unimes.fr



+33 (0)7 85 48 60 35

info@foodrisk.eu

https://foodrisk.eu