

DOSSIER DE PRESSE

FOOD
Risk

Colloque international

**FOOD
FRAUD**

&

**FOOD
SAFETY**

**30 & 31
JANVIER
2020**
Nîmes

Organisé par



Food Risk Colloque

Le premier colloque FOOD Risk - FOOD FRAUD & FOOD SAFETY aura lieu à Nîmes les 30 et 31 janvier 2020 : deux jours de conférences interactives, de témoignages, tables rondes, perspectives et plans d'actions.

La sécurité et 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 : Programme

Jeudi 30 janvier		Vendredi 31 janvier			
ENREGISTREMENT • Cocktail d'accueil		ENREGISTREMENT • Cocktail d'accueil			
OUVERTURE • Les défis du Risque alimentaire Mme Carole Delga - Présidente Région Occitanie M. Mikael Brosson - Président & Fondateur Phytocontrol M. Yvan Lachaud - Président Nîmes Métropole M. Benoit Rolig - Président Université de Nîmes		CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE Le référentiel IFS Food version 7 et les exigences IFS sur la fraude alimentaire. Mme Chryssa Dimitriadis - IFS Technical Project & IFS Food Standard Manager			
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Gestion des risques connus et anticipation des problématiques émergentes - Opération OPSON M. Francesco DE ANGELIS - International Criminal Police Organization (INTERPOL)	CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ	L'origine en question recherche des marqueurs de typicité des vins M. Tristan Richard - Université de Bordeaux (RMN + Vin)		
PITCH SPONSOR 5' Agilent - r-biopharm		CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Microbiologie alimentaire : réactivité du MALDI tof pour l'identification des souches Sophie Dussargues - Ingénieur microbiologie Phytocontrol		
CONFÉRENCE TRAÇABILITÉ	De l'échantillonnage à l'analyse du flux : enjeux et opportunités de la technologie blockchain pour la traçabilité des supply chains M. Matthieu Hug - Tilkal	CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Gestion d'une contamination des réseaux d'alimentation en eau potable M. Franck Galland & M. André Viau - AQUA-SURETE		
PITCH SPONSOR 5' Shlmadzu - Waters		PAUSE NETWORKING			
PAUSE NETWORKING		PAUSE NETWORKING			
DÉBAT AUTHENTICITÉ L'HUILE VÉGÉTALE Contaminants & adultération	DÉBAT TRAÇABILITÉ DIGITALISATION	DÉBAT TRAÇABILITÉ BLOCKCHAIN	DÉBAT AUTHENTICITÉ NATURALITÉ		
DÉJEUNER BUFFET • Networking		CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ • RESTITUTION DES DÉBATS			
RESTITUTION DES DÉBATS		DÉJEUNER BUFFET • Clôture			
CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ	Nouvelles technologies, nouvelles solutions - NGS FOOD FRAUD M. Mario Gadanho - Thermo Fisher Scientific	VISITE SERVICES AUTHENTICITE ET CONTAMINANTS LABORATOIRE PHYTOCONTROL			
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Le devenir des substances d'emballage alimentaire : contaminations croisées, migrations... un défi majeur pour le 21 ^{ème} siècle M. Olivier Vitrac - INRAe				
PITCH SPONSOR 5' Décontamination par lumière pulser par Sertxene Mme Barbara Nlouche - Sterixene					
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Le contrôle des substances interdites en élevage M. Bruno Le Bizec - LABERCA, Professor, PhD, HDR				
PAUSE NETWORKING					
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Contaminants émergents : microplastiques dans les aliments M. Eric Capodanno - Directeur Scientifique Phytocontrol				
CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ	Analyses isotopiques pour la détermination d'authenticité et d'origine des produits alimentaires Mme Hélène Delavault - ThermoFisher (IRMS)				
CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ	Prévention des fraudes alimentaires : cas des herbes aromatiques et des épices M. Jean-Louis Lafeuille - GLOBAL QUALITY & FOOD SAFETY CoE - McCormick & Company, Inc.				
CLÔTURE				VISITE MUSÉE DE LA ROMANITÉ	
LIBRE					
COCKTAIL D'INAUTOIRE	Découverte des gourmandises régionales Chambre de L'agriculture				

Food Risk Colloque : les intervenants



Mario Gadanho
Scientifique principal de R & D
Thermo Fisher Scientific



Patricia Beaune
Directrice qualité
Famille Michaud



Emmanuel Audoin
Responsable Innovation
Bureau Veritas Agro



Matthieu Hug
Co-fondateur et CEO
Tilkal



Thierry LEGOUPIL
Responsable commercial
Shimadzu



Sophie DUSSARGUES
Ingénieur en microbiologie
Phytocontrol



Jean-Louis LAFEUILLE
Scientific & Research project
manager – Herb & Spice Expert
McCormick & Company, Inc.



Hétène DELAVALT
Responsable France
spectrométrie de masse
isotopique
Thermo Fisher Scientific



André VIAU
Préfet de région, Président d'Ares
Audit, et Senior Adviser chez
Lysios Public Affairs



INTERPOL

Francesco DE ANGELIS
Criminal Intelligence Officer Illicit
Goods and Global Health
Programme, Organized Crime and
Emerging Crime, International
Criminal Police Organization
(INTERPOL)



Jérôme Patouillard
Président de la Commission
qualité
La FEEF



Vincent Chochois
Docteur en Bio-informatique
Phytocontrol



Bruno Le Bizec
Professor, PhD, HDR



Chryssa Dimitriadis
IFS Technical Project & IFS Food
Standard Manager
Institut AgroParisTech



Tristan Richard
Directeur du GIS Authenticité
Université de Bordeaux



Franck GALLAND
Directeur général
Environmental Emergency and
Security Services



Vincent ARCAS
Directeur développement –
Associé
Netiwan Groupe



Corinne LE GAL LA SALLE
Professeur
Université de Nîmes



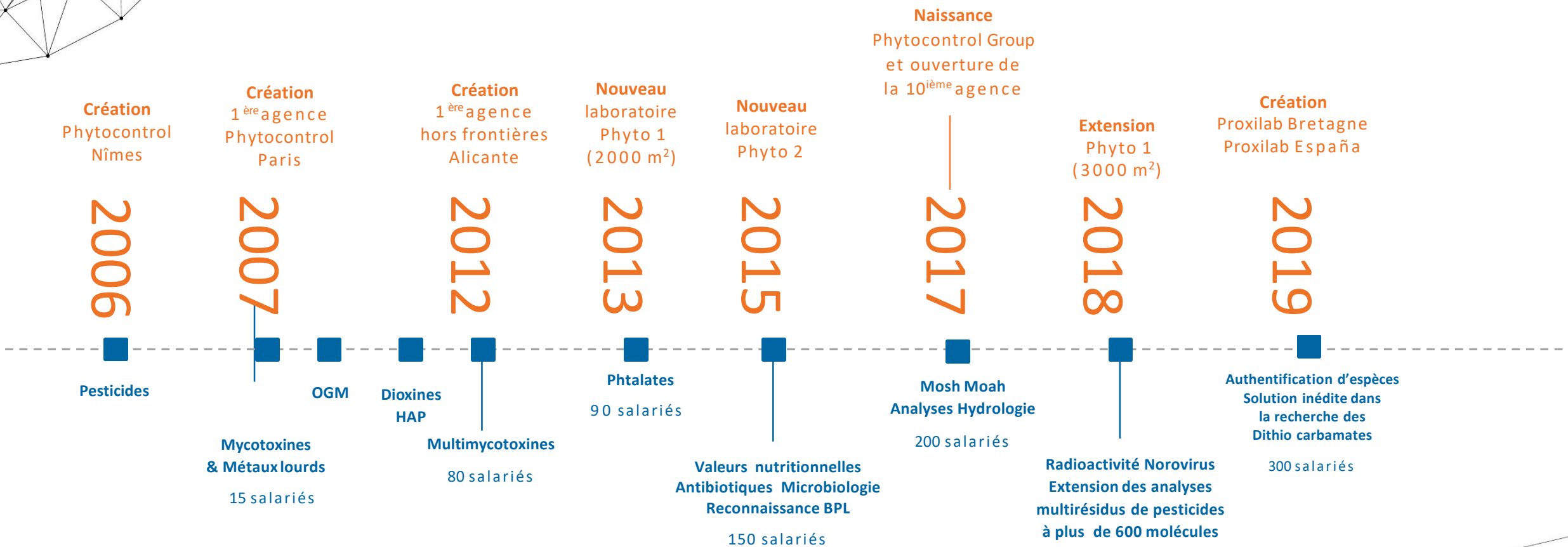
Eric Capodanno
Directeur Scientifique
Phytocontrol



la science pour la vie, l'humain, la terre

Olivier VITRAC
Chercheur principal
INRA

L'histoire d'un projet technologique et humain



Phytocontrol Group : les activités



Analyse de contaminants
Cœur de métier et expertise
historique du laboratoire



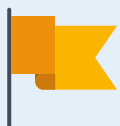
Analyse et surveillance
de la qualité sanitaire et
environnementale des eaux



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 Règlementaire
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 m2 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

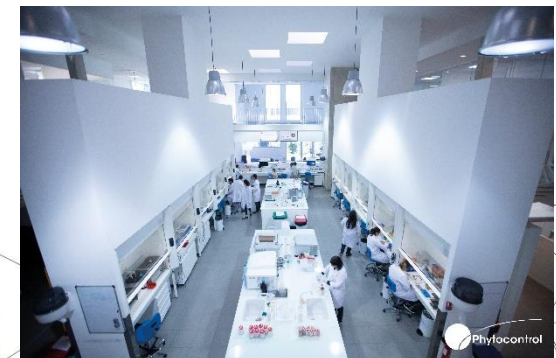


Pourquoi Nîmes ?

- 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

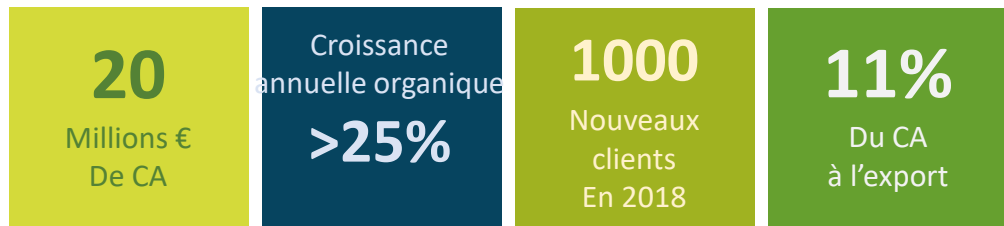
Les projets :

Un Laboratoire d'hydrologie est prévu pour 2019-2021 représentant un investissement supérieur à 10M€ qui en fera le laboratoire le plus avancé 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 :



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 Organisateurs



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