



FOOD Risk 2022 : plus de 300 participants pour répondre aux défis de la sécurité alimentaire et l'authenticité

Nîmes, le 14.06.2022, le groupe Phytocontrol, laboratoires spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement, clôture la deuxième édition de son colloque international FOOD Risk, qui s'est déroulé à Nîmes, les 8 et 9 juin 2022.

Plus de 300 participants de 14 pays

Utile et attendu, ce deuxième évènement a réuni plus de 300 conférenciers sur les 2 jours dont 230 sur site et une centaine en ligne. La diffusion online et la traduction en direct ont permis d'ouvrir l'audience à un public international ; 14 pays étaient d'ailleurs représentés.

Quant aux 35 intervenants, acteurs institutionnels, professionnels, associatifs, entrepreneurs, universitaires, chercheurs et startups du secteur de l'agroalimentaire et de la grande distribution, ils se sont tous exprimés dans le but de déterminer les mesures et stratégies permettant d'affronter et de relever les défis de la sécurité alimentaire et l'authenticité.

A travers de nombreux exemples -54 produits de consommation ont été cités- et états des lieux, ils ont étudié les risques et les dangers, présenté les outils et techniques analytiques pour prévenir les crises et repérer les fraudes, proposé des solutions pour répondre aux enjeux d'avenir et restaurer la confiance du consommateur.

Jérôme Bonaldi a été l'animateur de choix de ces journées qui ont vu 17 conférences et 2 tables-rondes se succéder.

« *Nous organisons FOOD Risk pour inspirer l'action et la réflexion, croiser les compétences en réunissant les experts les plus pointus, les fédérer autour d'un objectif commun... L'intention n'est pas de se faire peur mais de faire bouger les choses !* » commente Mikaël Bresson, Président Phytocontrol Group.

Authenticité et origine des produits : de multiples solutions présentées

La thématique de la sécurité alimentaire et l'authenticité avec ses sujets adjacents a largement été abordée pendant ces 2 jours de débats que les crises actuelles sont venues éclairer.

Il a ainsi été rappelé que la fraude, acte délibéré avec un objectif de gain économique, est un défi mondial qui coûte entre 10 et 40 milliards de dollars/an. Dans certaines filières, plus de 85% des produits sont falsifiés ; l'huile d'olive, le miel, le vin, le café, le thé, les épices et les poissons, étant les marchés les plus exposés. Les intervenants ont également expliqué que le changement climatique et la mondialisation sont des facteurs aggravants puisque par exemple, concernant les végétaux, la modification du climat va entraîner une perte de la biodiversité et donc une hausse des fraudes.

Quant à l'authenticité, qui est l'accord entre les caractéristiques du produit et les allégations qui le représentent, il s'agit d'améliorer la traçabilité pour mieux assurer l'origine des denrées.

La digitalisation des process, l'intelligence artificielle, le développement d'outils analytiques spécifiques, les référentiels, les plateformes, les partenariats, la réglementation, ... ont été définis comme des pistes pour anticiper les crises. Mais lorsqu'elles ne peuvent pas être évitées, il est recommandé de s'entourer de spécialistes, expliquer et être transparent face à des consommateurs désormais acteurs et engagés.

« *FOOD Risk 2022 est une réussite car nous avons fait ressortir de nombreuses solutions qui, nous l'avons vu, ne peuvent qu'être que collectives, coopératives et internationales. C'est pourquoi un colloque comme FOOD Risk est important et doit être renouvelé. Nous vous donnons donc rendez-vous en 2024 pour une nouvelle édition* » conclue Mikaël Bresson, Président Phytocontrol Group.



Contact presse :

Vouloir Dire – Julie Guigal
06.80.31.57.83
julieguigal@vouloirdire.com

A propos de Phytocontrol Group

Phytocontrol est un groupe de laboratoires conseil et d'analyses, français et indépendant, créé en 2006 à Nîmes.

A l'origine expert des analyses de contaminants, Phytocontrol est devenu en 15 ans un acteur de référence dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement.

Phytocontrol Group est désormais présent dans 6 pays européens et au Maroc, emploie près de 400 salariés et réalise un CA de près de 35M€ soutenu par une croissance annuelle supérieure à 20%.

En faisant l'acquisition de la solution digitale Zest HACCP, de Food Expert Institute et du laboratoire ALL PHYTO, Phytocontrol Group apporte des solutions techniques innovantes et un accompagnement complet en analyses de laboratoire, veille réglementaire et formations, audits qualité et conseils en hygiène, et traçabilité sanitaire.

Coordonnées Parc scientifique George Besse II, 180 Rue Philippe Maupas, 30035 Nîmes

Contact contact@phytocontrol.com

Sites internet www.phytocontrol.com - www.zest-haccp.fr - www.all-phyto.com

A propos de FOOD Risk

Le deuxième colloque FOOD Risk s'est tenu à Nîmes les 8 et 9 juin 2022 : deux jours de conférences interactives, de témoignages, tables-rondes, perspectives et plans d'actions auquel plus de 230 personnes ont assisté en présentiel et une centaine online.

Colloque international, diffusé en direct en ligne et traduit en instantané par casque audio.

FOOD Risk est organisé par Phytocontrol Group et l'Université de Nîmes.

Coordonnées : Novotel Atria, Nîmes centre, 5 Boulevard de Prague, 30000 Nîmes. Gare de Nîmes TGV à 400m.

Contact : info@foodrisk.eu

Site internet : www.foodrisk.eu (programme, intervenants, ...)

Page presse : [Presse](#) | [Food Risk](#)