



## FOOD Risk 2022 : une deuxième édition dédiée à la sécurité alimentaire et l'authenticité

Nîmes, le 10.05.2022, le groupe Phytocontrol, laboratoires spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement, annonce la tenue de la deuxième édition de son colloque international FOOD Risk, à Nîmes, les 8 et 9 juin 2022.

### Un deuxième évènement nécessaire

Après un lancement en 2020, le groupe Phytocontrol et l'Université de Nîmes renouvellent l'exercice. Face à l'importance prise aujourd'hui par la sécurité alimentaire pour répondre aux exigences et préoccupations environnementales des consommateurs qui impactent leur comportement, une nouvelle édition du colloque FOOD Risk est apparue indispensable.

« Dans un contexte de changement climatique et de mondialisation, acteurs institutionnels, professionnels, associatifs, entrepreneurs, universitaires, chercheurs et startups du secteur de l'agroalimentaire et de la grande distribution veulent se fédérer autour d'un objectif : déterminer les mesures et stratégies permettant d'affronter et de relever les défis actuels et futurs », commente Mikaël Bresson, Président Phytocontrol Group.

Ainsi, plus de 300 participants et 35 intervenants sont attendus pour assister aux 17 conférences et 2 tables-rondes programmées. Jérôme Bonaldi, journaliste et chroniqueur de renom, animera à nouveau ces 2 jours qui seront cette année diffusés et traduits en direct, offrant ainsi la possibilité à un public plus large, international notamment, d'y prendre part virtuellement.

### Un programme orienté authenticité et origine des produits

En effet, l'accent est mis sur la dimension internationale du colloque qui se focalisera sur le thème de la sécurité alimentaire et l'authenticité au sein duquel s'inscrivent les sujets connexes de la réglementation, la traçabilité, l'origine des produits et la digitalisation de l'activité.

Ainsi, le 8 juin, la 1ère conférence abordera une problématique d'actualité, la crise de l'Oxyde d'Ethylène. Sept autres se succéderont dont quatre sur la sécurité alimentaire : le référentiel IFS Food, le plan de maîtrise, la réactivité du MALDI tof et enfin, l'évaluation des risques combinés mycotoxines-toxines végétales. Deux panels seront dédiés à la fraude (Introduction du Centre de connaissances de la fraude et la qualité des denrées alimentaires et analyse du risque fraude pour une PME). Une table-ronde sur l'authenticité prendra également place. La journée se clôturera par une présentation de la maîtrise des risques liés à l'identité botanique des substances actives végétales.

Le 9 juin, la sécurité alimentaire sera encore largement présente avec la communication de crise, les pesticides et contaminants, la plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire et via un exemple d'engagement, le FeL Partenariat.

L'authenticité sera aussi approchée par les cas particuliers de la vanille et des épices ainsi que par l'analyse chirale. Enfin, une conférence traitera de l'ADN pour lutter contre les fraudes sur les matières premières végétales et une ultime table-ronde sera consacrée à la traçabilité et la digitalisation.



**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](mailto:contact@phytocontrol.com)

**Sites internet** [www.phytocontrol.com](http://www.phytocontrol.com) - [www.zest-haccp.fr](http://www.zest-haccp.fr) - [www.all-phyto.com](http://www.all-phyto.com)

### A propos de FOOD Risk

Le deuxième colloque FOOD Risk est organisé à Nîmes les 8 et 9 juin 2022 : deux jours de conférences interactives, de témoignages, tables-rondes, perspectives et plans d'actions. Colloque international, diffusé en direct en ligne et traduit en instantané par casque audio. Evènement payant.

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](mailto:info@foodrisk.eu)

**Site internet** : [www.foodrisk.eu](http://www.foodrisk.eu) (inscriptions, programme, intervenants, tarifs, ...)

**Accréditation presse** : [Presse | Food Risk](#)