

DOSSIER DE PRESSE

FOOD
Risk

FOOD RISK Colloque

Le rendez-vous incontournable international pour traiter pendant deux jours de la sécurité et l'authenticité dans les secteurs alimentaire et sanitaire en passant par la fraude et la traçabilité, afin d'en mesurer les risques et d'y apporter des solutions.

2^{ème} ÉDITION

8 & 9
JUN
2022
Nîmes

Organisé par



FOOD Risk Colloque

Le Groupe Phytocontrol est fier de renouveler l'expérience pour cette deuxième édition du colloque FOOD Risk qui aura lieu **à Nîmes les 8 et 9 juin 2022**.

Le succès de la première édition tenait tant dans son format que dans le contenu de ces deux jours de conférences interactives, témoignages, tables rondes, perspectives et plans d'actions.

Cette année les maîtres mots seront **la sécurité et l'authenticité**.

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 se fédèrent autour d'un objectif : déterminer les mesures et stratégies permettant d'affronter et de **relever les défis actuels et futurs**.

« Aujourd'hui plus que jamais, nous sommes face aux défis humains de demain. L'un des enjeux primordiaux pour l'Humanité est de tendre vers une consommation plus saine et durable. En tant qu'acteurs majeurs de l'agroalimentaire et de l'environnement, nous avons tous un rôle à jouer pour relever ces défis.

Ces deux jours de colloque s'articuleront autour de diverses thématiques. Les sujets tels que la sécurité alimentaire, l'authenticité, la traçabilité, la digitalisation, la réglementation et bien d'autres seront abordés lors de ce nouveau rendez-vous international. Le Groupe Phytocontrol vous accueille pour cette deuxième édition de FOOD Risk, au coeur de Nîmes, territoire catalyseur d'innovation.

Mettons tous nos efforts et notre savoir au service de la sécurité sanitaire et relevons ensemble les enjeux alimentaires et environnementaux d'aujourd'hui et de demain ».

Mikaël Bresson,
Président-Fondateur Phytocontrol Group



Une **1^{ère} édition** réussie

270

participants

30

intervenants
experts

10h

de débats et
de conférences

38

articles
de presse

34

partenaires

12

conférences

120

posts sur les
réseaux sociaux

6

communiqués
de presse



FOOD Risk Colloque 2022

Comme la 1^{ère} édition,
FOOD Risk 2022 sera
présenté par l'animateur
Jérôme BONALDI



2
jours

34
intervenants
experts

300
participants
attendus

17
conférences

2
tables rondes

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
- > Adulteration
- > Traçabilité
- > Innovation
- > Digitalisation
- > Gestion de crise et communication
- > HACCP et Plan de maîtrise sanitaire
- > Crise Oxyde d'éthylène
- > Référentiel IFS
- > Lutte contre la fraude alimentaire
- > Contaminants
- > Surveillance de la chaîne alimentaire

Programme FOOD Risk 2022 ➤ **Mercredi 8 juin**

- 8h00 ■ Enregistrement & Accueil
- 9h00 ■ **Ouverture - 2^{ème} Edition Colloque FOOD Risk -**
M. Franck Proust, Président NÎMES MÉTROPOLE
M. Mikaël Bresson, Président & Fondateur PHYTOCONTROL
M. Benoit Roig, Président UNÏVERSITE DE NÎMES
- 9h20 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
Crise Oxyde d'Ethylène : généralité, toxicité, technique analytique, réglementation et gestion de crise.
M^{me} Aude Aznar, Resp. Scientifique SYNADIET
M. Eric Capodanno, Dir. Scientifique PHYTOCONTROL
- 9h45 ■ Intervention - Partenaire ELEMENTAR
- 9h50 ■ Intervention - Partenaire R-BIOPHARM
- 10h00 ■ **Conférence - Fraude Alimentaire -**
L'analyse de risque fraude pour une PME
M. Jérôme Patouillard, Dir. Qualité BISCUIT BOUVARD
- 10h30 ■ Intervention - Partenaire SHIMADZU
- 10h35 ■ Intervention - Partenaire WATERS
- 10h40 ■ Pause & Réseautage
- 11h10 ■ **Table Ronde - Authenticité -**
L'analyse non ciblée et l'isotopie pour garantir l'authenticité : deux outils complémentaires ?
M^{me} Nathalie Dupuy, Professeur UNIVERSITE AIX MARSEILLE
M. François Guyon, Resp. d'unité SERVICE COMMUN DES LABORATOIRES
M. Sylvain Berail, Co-fondateur & CEO ADVANCED ISOTOPIC ANALYSIS
M. Patrick Jame, Resp. de l'équipe Isotope Organique ISA LYON
M. Nicolas Mialon, Doctorant Pôle Authenticité LABORATOIRE PHYTOCONTROL
M. Alexander SCHERL, Chimiste chef de secteur SERVICE DE LA CONSOMMATION ET DES AFFAIRES VETERINAIRES (SCAV)
- 12h20 ■ Déjeuner & Réseautage

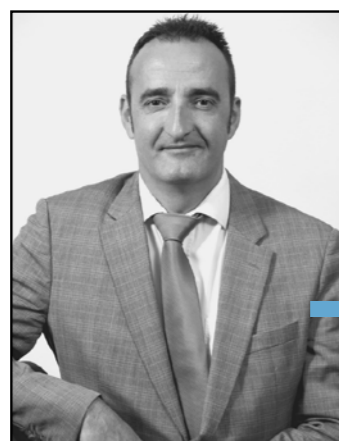
- 14h00 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
La "Food Safety Culture" & le référentiel IFS Food
M^{me} Chryssa Dimitriadis, Resp. IFS FOOD STANDARD
- 14h30 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
Comment améliorer son analyse des dangers pour disposer d'un plan de maîtrise efficace ?
M. Olivier Boutou, Expert AFNOR
- 14h55 ■ **Conférence - Fraude Alimentaire & Qualité -**
Les activités du centre de connaissances de la fraude et la qualité des denrées alimentaires.
M. Alain Maquet, CEO JOINT RESEARCH CENTRE
- 15h20 ■ Intervention - Partenaire FUJITSU
- 15h25 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
Microbiologie alimentaire: réactivité du MALDI tof pour l'identification des souches.
M^{me} Sophie Jacquesson, Resp. Service Microbiologie PHYTOCONTROL
- 15h50 ■ Pause & Réseautage
- 16h20 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
L'évaluation des risques combinés mycotoxines - toxines végétales.
M. David Steiner, Chef Adjoint département analytique ROMER LABS
- 16h45 ■ **Conférence - Authenticité -**
Maîtrise des risques liés à l'identité botanique des substances actives végétales : substitution, contamination par des fraudes et adultération.
M. Edmond Bourny, Président Laboratoire ALL PHYTO
- 17h10 ■ **Clôture - JOUR 1**
- 17h20 ■ Temps libre
- 19h00 ■ Cocktail dînatoire - Novotel ATRIA

Programme FOOD Risk 2022 > Jeudi 9 juin

- 8h00 ■ Enregistrement & Accueil
- 9h00 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
Outil statistique d'aide à la mise en place d'un plan de contrôle.
M^{me} Marine Garnaud, Manager de l'amélioration de la performance PHYTOCONTROL
- 9h30 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
Crises alimentaires: comment gérer la communication de crise ?
M. Philippe Pauze, Ex-président PICARD
- 9h55 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
Pesticides et contaminants : Défis et contraintes analytiques.
M^{me} Silke Bruns, Dir. Laboratoires RELANA®
- 10h20 ■ Pause & Réseautage
- 10h50 ■ **Table Ronde - Traçabilité & Digitalisation -**
L'importance de la traçabilité dans le plan de maîtrise sanitaire pour répondre aux attentes des consommateurs.
M. Stefano Volpi, Co-fondateur CONNECTING FOOD
M. Matthieu Vanuxeem, Dir. Technique FOOD EXPERT INSTITUTE
M. Julien Guilloteau, Resp. Développement Zest HACCP
- 12h00 ■ Déjeuner & Réseautage

- 13h30 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
FeL PARTENARIAT, un engagement pour la maîtrise de la qualité des fruits et légumes frais.
M^{me} Domitille de Vergeron, Chargée Produits et Réglementation Qualité UNCGFL
M François Viguier, Chargé de Réglementation et Conseil CSIF
- 13h55 ■ **Conférence - Authenticité -**
Qualité et authenticité de la vanille.
M^{me} Sophie Charvet, Dir. de VANALYSE
- 14h20 ■ **Conférence - Fraude Alimentaire -**
L'ADN pour lutter contre les fraudes sur matières premières végétales.
M^{me} Nicole Giraud, Présidente DNA Gensee
- 14h45 ■ **Conférence - Authenticité -**
L'analyse chirale – un outil puissant pour contrôler la naturalité et l'authenticité.
M. Markus Lubke, Dir. AROMALYSE
- 15h10 ■ Pause & Réseautage
- 15h40 ■ **Conférence - Authenticité -**
Les avancées analytiques dans l'authentification des épices.
M. Jean-Louis Lafeuille, Scientific & Research Manager MC CORMICK
- 16h05 ■ **Conférence - Sécurité Alimentaire -**
La surveillance de STEC HP en filière de fromages au lait cru ; l'apport de la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire.
M^{me} Hélène Amar, Chef du bureau de la gestion intégrée du risque DGAL ,
MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
- 16h30 ■ **Clôture - 2^{ème} Edition Colloque FOOD Risk -**

FOOD Risk 2022, ils ont répondu présents :



Olivier BOUTOU
Expert en qualité et
sécurité des aliments
AFNOR



Nicole GIRAUD
Présidente
DNA Gensee



Chryssa DIMITRIADIS
Director IFS Standard
Management



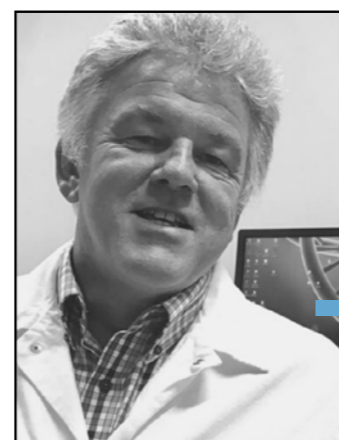
Silke BRUNS
Directrice
relana®



**Domitille
de VERGERON**
Chargée Produits
et Réglementation
Qualité UNCGFL



Philippe PAUZE
Ex-président
Picard Surgelés



Alain MAQUET
Direction générale
Joint Research Centre



Nicolas MIALON
Doctorant pôle
authenticité
Laboratoire Phytocontrol



Stefano VOLPI
Co-fondateur
CONNECTING FOOD



Sylvain BÉRAIL
Co-fondateur et CEO
Advanced Isotopic
Analysis



David STEINER
Chef adjoint du
département analytique
ROMER LABS



Sophie JACQUESSON
Responsable Service
Microbiologie
Laboratoire Phytocontrol



Markus LUBKE
Fondateur
AROMALYSE



Hélène AMAR
Chef du bureau de
la gestion intégrée
du risque DGAL

FOOD Risk 2022, ils ont répondu présents :



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



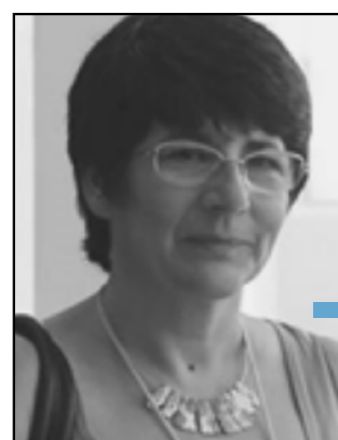
Eric CAPODANNO
Directeur Scientifique
de Phytocontrol



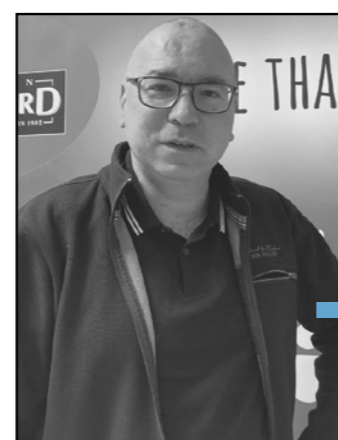
Aude AZNAR
Responsable Scientifique
SYNADIET



Matthieu VANUXEEM
Directeur Technique
Food Expert Institute



Nathalie DUPUY
Professeur
Aix Marseille Université



Jérôme PATOILLARD
Directeur Qualité et
Développement Durable
Groupe
Biscuits Bouvard



Sophie CHARVET
Co-fondatrice
Vanalyse



François VIGUIER
Chargé de
Réglementation
et Conseil CSIF



Patrick JAME
Responsable de l'équipe
Isotope organique
ISA Lyon



François GUYON
Responsable d'unité
SCL de Marseille



Edmond BOURNY
Président
ALL PHYTO

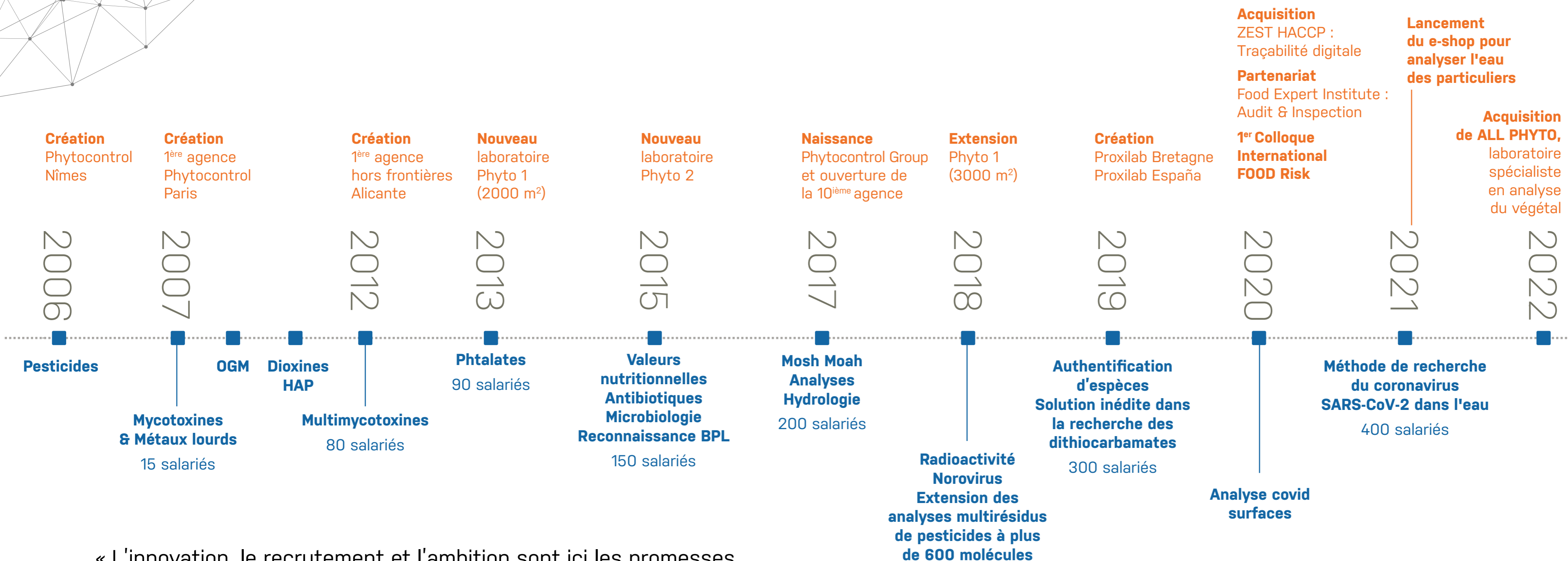


Julien GUILLOTEAU
Responsable
du développement
Zest HACCP



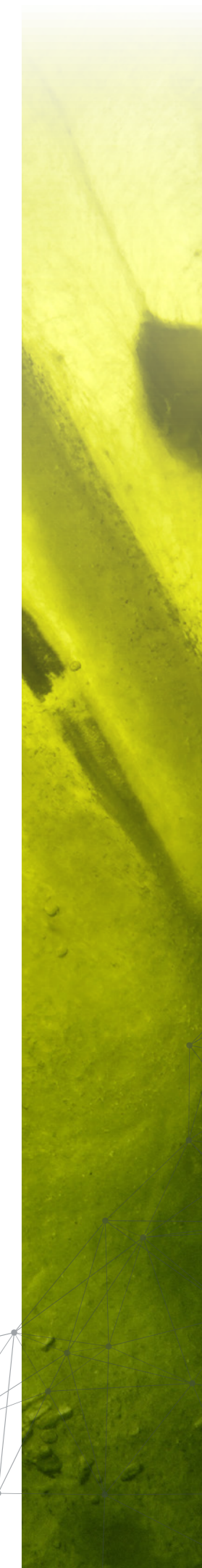
Alexander SCHERL
Chimiste chef de secteur
Service de la consommation et
des affaires vétérinaires (SCAV)

L'histoire d'un projet technologique et humain



« L'innovation, le recrutement et l'ambition sont ici les promesses du développement de Phytocontrol. »

Mikaël Bresson,
Fondateur Phytocontrol





DOSSIER DE PRESSE

Phytocontrol Group : les activités



Propose une offre complète au travers de ses expertises métiers...

Analyses de laboratoire



Spécialiste de l'analyse du végétal

Veille & formation



Audit & conseil



Traçabilité sanitaire



Large offre d'analyses dont l'analyse de contaminants, cœur de métier et expertise historique du laboratoire.



Analyse et surveillance de la qualité sanitaire et environnementale des eaux.



Analyse de vos produits de culture, cosmétiques, chimiques et matériaux.

Pour répondre aux besoins de sécurité sanitaire de tous types de clients.

Phytocontrol Group : Une présence en France & à l'international

> Un ancrage au cœur de la région Occitanie

Nîmes, laboratoire central

> 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

Une présence sur l'ensemble du territoire français & 1 laboratoire régional à Rennes.

> Pourquoi Nîmes ?

- > **Une situation géographique stratégique** : au carrefour des axes A9 et A54, entre les deux polarités de Montpellier et de Marseille, aux franges des régions Sud (PACA et Auvergne-Rhône-Alpes), cette position fait de l'agglomération nîmoise un territoire directement relié à l'Europe du Nord, à l'Italie et à l'Espagne.
- > **Une ville à taille humaine** : avec 150 000 habitants dans la ville et 260 000 dans sa Métropole, Nîmes connaît une dynamique démographique positive.
- > **Un territoire ambitieux** : - 21 parcs d'activités, 20 000 entreprises, 100 000 emplois, 13 600 étudiants - qui a toujours soutenu le groupe Phytocontrol, de sa naissance à sa croissance.

> Des implantations en Europe & au-delà

-  Italie
-  Espagne
-  Royaume-Uni
-  Maroc
-  Belgique
-  1 Laboratoire régional à Barcelone



Phytocontrol Group en chiffres



> Performances 2021



> Un savoir-faire technologique et humain



> 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 **5000 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. Parmi ces équipes de recherche, **l'équipe UPR CHROME** 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 des 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 :

- > Contaminants chroniques et émergents
- > Risques industriels et sûreté nucléaire
- > Changements environnementaux
- > Organisation, bien-être et sécurité des populations

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



FOOD Risk

+33 (0)6 59 70 30 79

info@foodrisk.eu

<https://foodrisk.eu>