



Les rencontres
thématiques **Cap Aliment**
2014



Jeudi 24 avril 2014

9h30 à 12h00 / Société Famille Mary, Saint-André-de-la-Marche

Contexte

La maîtrise des risques sanitaires est évidemment obligatoire en agroalimentaire. Cette exigence sanitaire est couplée à une maîtrise permanente de la qualité produit, tout en respectant les contraintes de productivité. Par ailleurs, les entreprises agroalimentaires sont particulièrement concernées par les contraintes sociales qui touchent notamment aux problématiques de vieillissement de la population, de conditions de travail impactant les TMS, d'adaptation au changement...



Objectifs

Présenter une action collective portée par le CTCPA et l'ARACT et menée auprès de quatre PME régionales. Ces entreprises ont été accompagnées sur des aspects hygiéniques et ergonomiques relatifs à des projets de modifications de ligne, d'achat d'équipement ou de conception d'atelier intégrant de nouveaux process.

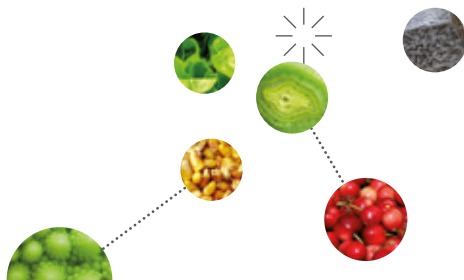


Programme

- Présentation des démarches de conception hygiénique et d'amélioration des conditions de travail
- Présentation des résultats des actions menées auprès des PME dans le cadre du projet collectif
- Le point de vue d'une entreprise sur les intérêts et limites de la méthode

Intervenants

Gwénohé TREBOSSON, Chargé de mission à l'Aract
Stéphane BERHAMEL, Responsable qualité, Famille Mary
Christophe HERMON, Directeur régional du CTCPA de Nantes



Optimisation logistique en agroalimentaire

Jeudi 26 juin 2014

9h30 à 12h30 dans les locaux d'Angers Technopole

Contexte

Dans un contexte économique très concurrentiel, l'efficacité de la gestion de la chaîne logistique est déterminante pour les industriels de l'agroalimentaire. La mutualisation logistique, qui correspond à la mise en commun de moyens, organisée par plusieurs acteurs, pour regrouper leurs flux vers une même destination, peut se révéler être un levier important pour une optimisation globale de la Supply Chain mais aussi indirectement un facteur de la performance industrielle des filières.

Objectifs

- Mettre en exergue les dynamiques industrielles régionales existant autour de la logistique
- Identifier les acteurs académiques et les compétences au service de la performance des entreprises et de leur supply chain
- Présenter des projets innovants de mutualisation logistique
- Favoriser l'échange d'informations et le partage d'expériences, l'expression des attentes et des besoins en connaissances / méthodes
- Discerner quelques pistes pouvant donner lieu à des propositions de projets collaboratifs

Programme

- Les enjeux et les problématiques liées à l'optimisation logistique en agroalimentaire
- Le PASCA (Pôle Achats Supply Chain Atlantique)
 - Quels sont ses objectifs ?
 - Quelles compétences académiques régionales fédère-t-il et quel accompagnement propose-t-il ?
- Retour d'expériences / témoignages : quelques exemples de projets d'optimisation logistique
 - Projet VEGESUPPLY : organisation logistique novatrice, mutualisée pour accroître la compétitivité des entreprises du végétal
 - Autres témoignages
- Echanges / Questions

Intervenants

Bertrand VILLAS, Responsable du PASCA

Pierre DEJAX, Président du Conseil Scientifique du PASCA

Sophie BODART, Coordinatrice du projet Végésupply

Christophe THIBAUT, Président de Fleuron d'Anjou

Autres témoignages industriels



Le froid en agroalimentaire : des technologies innovantes malgré des contraintes réglementaires et environnementales

Judi 25 septembre 2014

9h30 à 12h30 / GEA Refrigeration France, Les Sorinières

Contexte

Le froid est un élément essentiel de maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Il contribue depuis plus de cent ans à l'extension de la durée de vie des produits, à leur facilité de transport, à l'extension de la restauration hors foyer...

Néanmoins, cette technologie est d'une part consommatrice d'énergie, d'autre part la production de frigories est encore largement dépendante de fluides frigorigènes accusés de participer à de fortes émissions de gaz à effet de serre.

Objectifs

- Faire le point sur les évolutions réglementaires récentes concernant la future interdiction des HFC (après les CFC et HCFC) et l'impact de cette réglementation sur les installations
- Présenter des travaux menés au sein d'ONIRIS sur les techniques de refroidissement au regard de la qualité des produits, ainsi que les études concernant l'optimisation énergétique de procédés

Programme

- Impact de l'évolution réglementaire des fluides frigorigènes sur les installations existantes et futures
- Adaptation aux contraintes réglementaires et environnementales, le point de vue d'un équipementier
- Innovation et technologie du froid

Intervenants

Frédéric BAZANTAY, Directeur du Pôle Cristal

Alain LE BAIL, Professeur à Oniris

David PITON, Directeur commercial GEA Refrigeration France



La proximité : quel positionnement pour les entreprises agroalimentaires

Judi 9 octobre 2014

9h30 à 12h00 à la maison de l'Université du Maine au Mans

Contexte

Le développement et la structuration des circuits alimentaires de proximité est une réponse à la demande des consommateurs toujours plus exigeants en matière de qualité, de sécurité et de traçabilité. Le marché des produits locaux est donc porteur pour les distributeurs, les entreprises agroalimentaires et les coopératives agricoles qui peuvent développer des stratégies individuelles ou collectives pour s'y positionner.

Objectifs

- Présenter le concept de proximité alimentaire et mettre en exergue ses différentes acceptions
- Identifier des leviers pour se positionner sur le marché de la proximité
- Favoriser l'échange d'informations et le partage d'expériences

Programme

- La proximité dans l'offre produit et dans les circuits de distribution : quelle diversité couvre-t-elle pour quelles attentes du consommateur ?
- Les marques collectives et les démarches territoriales de valorisation des produits alimentaires : quels intérêts pour les entreprises agroalimentaires ?
- Les IAA face à la proximité : étude de dynamiques collectives et propres
- Echanges / Questions

Intervenants

Ivan DUFEU, Coordinateur du programme de recherche VALPARESO et maître de conférences au LARGECIA, ONIRIS

AIPPV, Association Interconsulaire pour la Promotion des Produits de Vendée
Témoignages d'industriels et de distributeurs



Agir ensemble
pour l'innovation alimentaire

est la Plateforme Régionale d'Innovation (PRI) dédiée à la filière agroalimentaire en Pays de la Loire. Elle vise à resserrer les liens entre les entreprises agroalimentaires, la recherche et l'enseignement supérieur, à consolider durablement la filière régionale en facilitant son accès aux compétences qui lui sont nécessaires pour innover, améliorer sa compétitivité et développer des activités à haute valeur ajoutée.

Cap Aliment : Rue de la Géraudière - BP 71627 - 44316 NANTES Cedex 3
Tél. 02 40 67 50 60 - cap-aliment@agence-paysdelaloire.fr

Participation gratuite, inscription obligatoire

www.agence-paysdelaloire.fr/les-rencontres-thematiques-cap-aliment-2014/

Vos contacts pour ces rencontres thématiques

L'Agence régionale - Pays de la Loire
Territoires d'Innovation
Véronique BOSSIERE
Tél : 02 40 48 81 47
v.bossiere@agence-paysdelaloire.fr

CTCPA
Christophe HERMON
Tél : 02 40 40 46 49
chermon@ctcpa.org



L'Agence régionale
Pays de la Loire
Territoires d'Innovation

ctcpa

Les rencontres thématiques Cap Aliment sont organisées pour le compte de la Région des Pays de la Loire par l'Agence régionale - Pays de la Loire Territoires d'Innovation et le CTCPA.
7, rue du Général de Bollardière - CS 80221
44202 Nantes Cedex 2 - Tél. +33 (0) 240 89 89 89 - Fax +33 (0) 240 89 89 85
www.agence-paysdelaloire.fr