

**MERCREDI 19 OCTOBRE**

13h00 : **Accueil des participants**

**NEW & SMART FOOD FACTORY** : intégrer plus d'intelligence dans les procédés de production

**Chairman** : Christophe Hermon, CTCPA

14h00 : **Les innovations récentes en agroalimentaire, dynamique et tendances.** Ariane Voyatzakis de BPI France.

14h40 : **La cobotique, pour réduire la pénibilité et accroître l'attractivité de l'industrie agroalimentaire – cas du retrait de panne de porc.** Philippe Morganti, CEATech Pays de la Loire et Francis de Langhe, Directeur du site Holvia Porc (Laval, 53).

15h30 – 16h30



**Pause café**  
**Posters, Forum**  
**Food Factory Dating**

16h30 : **Un laboratoire commun « MIXILAB » pour concevoir le mélangeur du futur.** Alain Le Bail, professeur à Oniris (Nantes, 44) et José Cheio, Responsable de la R&D chez VMI (Montaigu, 85).

17h10 : **Une structure collective pour le développement et la production : la pasteurisation à froid par hautes pressions.** Jean-Sébastien Tamisier, directeur de HPP Atlantique (Nantes, 44).

17h40 : **Conception ergonomique des postes de travail.** Arnaud Cosson, PDG de HRV Simulation (Haptique et réalité virtuelle) (Laval, 53).

18h30 : **Fin de l'atelier**

19h00 : **Cocktail de bienvenue**

**PROGRAMME  
DES ATELIERS ENTREPRISES**

**JEUDI 20 OCTOBRE**

8h30 : Accueil des participants

**GREEN FOOD FACTORY : l'usine agroalimentaire sobre et durable**

**Chairman :** Jean Luc Perrot, Valorial

**9h00 : Des usines agroalimentaires ancrées dans leur terroir : Labels de qualité et circuits courts, deux exemples.**

- La fromagerie Bio du Maine (Entrammes, Mayenne), par Guillaume Chopin, Directeur commercial,
- L'abattoir du Gévaudan (Antrenas, Lozère), par Olivier Racaud, Directeur.

10h00 – 11h00



**Pause café  
Posters, Forum  
Food Factory Dating**

**11h00 : L'énergie intelligente dans l'usine agroalimentaire.** Arnaud Legrand, dirigeant fondateur d'Energency (Rennes, 35) et Gilles Nassy de l'Institut Français du Porc (IFIP) (Maisons-Alfort, 94).

**11h45 : BluEcoPHA, matériaux plastiques d'emballage bio-sourcés.** Pierre Lemechko du laboratoire LIMATB (UBS Lorient, 56) et Benjamin Barberot, Président d'Europlastiques (Laval, 53).

12h30 – 14h00 : Déjeuner

**SAFE FOOD FACTORY : l'usine agroalimentaire hygiénique pour des aliments sains et sûrs**

**Chairman :** Erwan Billet, EHEDG France

**14h00 : Gains économiques liées à la conception hygiénique.** Knuth Lorenzen, président d'honneur d'EHEDG (Allemagne).

**14h30 : Conception hygiénique dans l'industrie des pulvérulents.** Karel Mager, membre du conseil d'administration d'EHEDG (GIVAUDAN, Pays-Bas).

**15h00 : Conception hygiénique des brosses techniques embarquées.** Simon Lorrillière, PDG de la Brosserie Brenet (Niort, 79), représentant la fédération française de la Brosserie.

15h40 – 16h30

**Pause café  
Posters, Forum  
Food Factory Dating**

**16h30 : Conception hygiénique des camions citernes de transports de denrées alimentaires en vrac.** Anne Woerth de Mars Chocolat (France).

**17h10 : Prévention des corps étrangers dans les usines agroalimentaires.** Olivier Rondouin de Doceor (Laval, 53).



**18h30 : Conférence publique : « Le ventre notre deuxième cerveau »**

**20h30 : Dîner de gala**