

RENNES PARC EXPO | 4•5•6 MARS 2025

# le mag

  
**Cfia**  
CARREFOUR DES FOURNISSEURS  
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

**P. 22**

VILLAGE DE L'IA

**P. 26**

**Un Nouveau Hall**

SÉCURITÉ DES ALIMENTS

**P. 30**

**ESPACE AGRO'NOVA**

MIEUX MANGER

POUR MIEUX VIEILLIR

**P. 50**

**AGORA 2025**

DES PERSONNALITÉS

AU PROGRAMME!



CUISSON | MÉLANGE | TRANSFERT | STOCKAGE | LAVAGE

# SOLUTIONS PROCESS SUR-MESURE



75 bis avenue Pierre Piffault  
72100 LE MANS | 02 43 85 14 06  
contact@tech-process.fr



**Tech-Process**  
Fabricant Installateur





# Édito

Par Sébastien Gillet  
Directeur du CFIA

## Un CFIA 2025 résolument innovant !

L'année 2025 s'annonce riche en évolutions pour le CFIA Rennes, la plus grande usine agroalimentaire de France.

Les 4-5-6 mars arrivent à grands pas, et c'est **2000 exposants** dont plus de **300 nouveaux**, qui rejoignent l'aventure au cœur de la Bretagne, premier secteur industriel français... soyons fiers de notre industrie ! Conscients des enjeux démographiques, économiques et environnementaux, nous avons diversifié et renforcé notre offre pour mieux répondre aux attentes de ce secteur clé. Avec l'ajout d'un **nouveau Hall 12**, le salon accueillera un pôle dédié à la sécurité des aliments. Toujours Hall 12, l'espace Agro'Nova propose dorénavant chaque année des stands en lien avec une thématique : cette année est dédiée à l'alimentation senior.

Comme nous aimons pimenter notre événement d'animations en lien avec les défis contemporains tels que l'IA ou la cybersécurité. Le CFIA propose une immersion au cœur du Village de l'IA, avec des pitches et des démonstrations pratiques, preuve que l'intelligence artificielle a toute sa place dans l'industrie agroalimentaire. Suivez CogniBee, la mascotte de l'animation, elle vous conduira vers des solutions innovantes et de précieuses expertises !

En outre, l'événement "Food Talent" du jeudi se concentrera sur la formation des jeunes talents et l'emploi. Quant à l'Usine Agro du Futur, les experts, startups et fournisseurs présents mettront en avant les "Usines à faible impact environnemental".

Les animations thématiques font l'objet de conférences. La problématique de l'eau et la réglementation REUT, l'essai à

grande échelle du réemploi en région, les fluctuations des matières premières... etc. font partie de nombreux sujets évoqués durant cette édition, avec la scène de l'Agora qui donnera la parole à des personnalités de renom, des invités surprises, qui seront présents en exclusivité au CFIA 2025.

L'innovation aura bien sûr toute sa place durant cette édition, avec les trophées et les innovations tours. Bref, 2025 promet d'être exceptionnelle.

Pour optimiser votre visite, nous vous invitons à utiliser l'application "CFIA Connect", un outil pratique pour personnaliser votre expérience. Nous sommes impatients de vous accueillir pour célébrer ensemble l'excellence de l'agroalimentaire !

Je tiens à remercier Caroline Hilliet Le Branchu, PDG de La Belle-Iloise, pour avoir accepté le rôle de rédactrice en chef de cette édition 2025, ainsi qu'Amélie Vidal-Simi, DG de Mondelēz International en France, pour l'interview qu'elle nous a accordée. Les visions de ces grandes figures de l'agroalimentaire apportent des perspectives précieuses à l'ensemble de l'industrie.

Chers visiteurs, exposants et partenaires, vous contribuez à nous permettre l'évolution de l'événement. Cela montre bien que le CFIA ne serait tout simplement pas, sans ces valeurs qui nous sont chères à tous, et pour lequel je voulais une nouvelle fois vous dire merci.

**Merci pour votre fidélité et votre confiance !**

### Les annonceurs :

A2TI p. 21 | AGRO INDUSTRIE TECHNOLOGIE 3<sup>e</sup> couverture | ALLEN p. 40 | AMF BAKERY p. 25 | AMOS INDUSTRIE p. 45 | ANEOLIA p. 25  
BCS FREELANCE p. 27 | BENTLEY INSTRUMENTS p. 36 | BERLIN PACKAGING p. 17 | BIOPAP p. 35 | BWT p. 24 | CARRIER p. 47 | CLAYTON p. 25  
DASSAULT SYSTEMES p. 18 | ELO PRESSE / ENERG'IAA p. 9 | FDR EMBALLAGES p. 45 | GEPPIA 4<sup>e</sup> couverture | HYDRACHIM p. 24 | ISHIDA p. 48  
IXAPACK p. 41 | KEENDOO p. 40 | KERRY p. 49 | LALLEMAND SPECIALTY CULTURES p. 18 | LECHLER p. 19 | LESAFFRE PANIFICATION FRANCE p. 48  
MAFDEL p. 45 | MASSILLY SERVICES p. 41 | PACKARTIS p. 3 | PANEM p. 36 | PLANTEX p. 21 | PRIMEDGE p. 19 | SDTN p. 41 | SEMAQ p. 45  
TECH PROCESS 2<sup>e</sup> couverture | TECHNOPAPIER p. 35 | TIBBLOC p. 49 | UTZ GROUP p. 17 | WEBER France p. 29 | WERMA p. 49 | YOKOGAWA p. 13

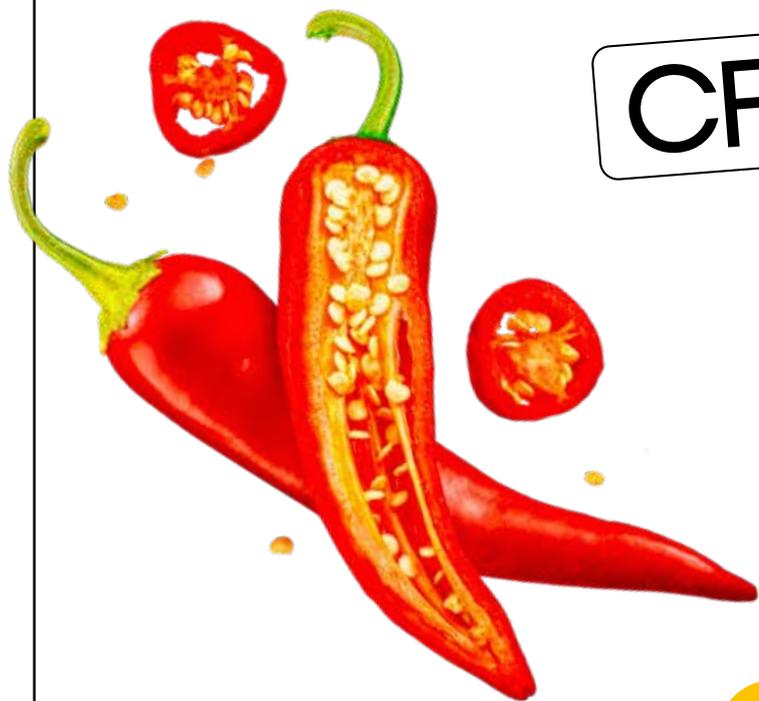


GL Events Exhibitions Industrie - 114 rue de Calonges - 47440 Casseneuil - France | Tél + 33 (0)5 53 36 78 78

| Directeur Publication : Sébastien Gillet | Responsable Marketing & Communication : Pomeline Dupeyron | Rédaction : Nathalie Hennebique  
| Chef de Publicité : Martine Fernandes | Assistante Communication : Corinne Gillet | Crédits photos : GL Events, iStock, Shutterstock  
| Conception : Agence Inconito | Impression : MEDIA GRAPHIC

# Sommaire

## CFIA Rennes



4

**CFIA 2025 :  
Présentation**

6

**INTERVIEW**  
Notre rédactrice en chef  
exceptionnelle,  
**Caroline Hilliet Le Branchu,**  
PDG la belle-iloise



8

**Trophées de  
l'Innovation**

13

**Prod & Pack  
2025**

14

**Usine Agroalimentaire  
du Futur : l'usine  
à faible impact  
environnemental**

20

**INTERVIEW**  
l'IA vue par  
**Jean-Philippe Falavel**  
Expert en transition digitale



22

**ESPACE  
Village IA**



**26**

**ESPACE  
Sécurité  
des aliments**



**28**

**INTERVIEW**

**Benoît Assemat, Inspecteur  
général, Ministère de  
l'Agriculture et de la  
Souveraineté alimentaire**

**30**

**Espace  
Agro'Nova:  
Mieux manger  
pour mieux vieillir**



**32**

**INTERVIEW**

**Amélie Vidal-Simi,  
Directrice Générale  
Mondelēz**

**37**

**Conférences  
2025**

**50**

**Programme  
Agora 2025**

**52**

**L'espace  
Tendances**

**53**

**Food  
Talent**

**56**

**Infos  
pratiques**

Mono-films

**Spécialement  
conçus pour  
l'économie  
circulaire**



Particulièrement  
durable

**packartis**  
*flexible. And packaging.*

Packartis AG/SA/Ltd  
Gutstrasse 73  
CH-8055 Zürich

+41 (0) 44 451 77 50  
www.packartis.ch  
info@packartis.ch

Hall 10 – Stand H22

# Présentation

Le CFIA Rennes s'annonce sous le signe du renouveau pour 2025!

## CFIA Rennes

**Cette édition qui promet d'être pimentée, marque une étape majeure avec l'ajout d'un hall supplémentaire, une nouvelle configuration regroupant quatre pôles thématiques, de nouveaux exposants... et de nombreuses surprises au menu!**

### Les meilleurs ingrédients au service de l'excellence agroalimentaire

Le quotidien d'une usine agroalimentaire, comme dans toute autre industrie, impose de gérer des enjeux répondant à différentes contraintes, environnementales, économiques, de sécurité. Pour toutes les problématiques liées à la production, des solutions concrètes existent! En effet, les 2000 exposants du CFIA Rennes permettent de trouver les solutions et les meilleures pistes d'amélioration par rapport aux spécificités d'une activité, d'un service, d'une usine agroalimentaire avec ses besoins transversaux. Le salon se positionne comme un outil efficace pour répondre aux défis actuels et à venir: il joue un véritable rôle de catalyseur de développement en favorisant de façon optimale les contacts. Les fournisseurs sont à l'écoute des industriels de l'IAA et des marchés. Leur expérience du terrain permet de fournir des informations et des réponses pertinentes pour développer des produits innovants avec des technologies de pointe, des lignes flexibles et modulables, adaptables et déplaçables d'un atelier à l'autre ou d'une usine à l'autre, en optimisant les coûts et les ressources.

### Quatre pôles en 2025: une offre qui ne manque pas de piquant!

Le CFIA Rennes s'agrandit pour y accueillir de nouvelles compétences et des savoir-faire inédits. C'est ainsi que l'édition 2025 verra la création d'un hall supplémentaire, pour couvrir une surface totale d'exposition de 50 000 m<sup>2</sup>, avec une configuration optimisée des quatre pôles. L'offre couvrira ainsi de façon optimale tous les besoins des usines en phase de création comme des entreprises déjà établies à la recherche d'axes de développement et d'amélioration.

### Business, innovation et convivialité sont au programme du CFIA Rennes qui regroupe des pôles clés:

- Ingrédients & PAI **Hall 4**
- Équipements & Procédés **Halls 2/3/5/6/7/8**
- Emballages & Conditionnements **Halls 9/10**
- Sécurité des aliments **Hall 12**
- Food Talent **Hall 11**

# NOUVEAUTÉS et animations 2025

**Nouveau Hall, Agro'Nova, Village de l'IA, Food Talent... pour ajouter du piquant à l'offre, le CFIA Rennes propose de nombreuses animations en lien avec les enjeux du secteur. Florilège...**

**Nouveau!**

## 1 HALL supplémentaire!

### Sécurité sanitaire des aliments

**Garantir la sécurité sanitaire des aliments est un défi majeur pour l'industrie agroalimentaire.**

C'est pourquoi le CFIA s'empare du sujet en proposant un hall entier de solutions concrètes répondant à cet enjeu clé.

**Hall 12 - Page 26**

### Agro'nova

**L'espace Agro'Nova rassemble un panel de solutions inédites**

pour aider les industriels à réussir leurs transitions en relevant les défis climatiques, économiques et sociétaux. Chaque année a son thème dédié. Pour 2025, en partenariat avec Vitagora, cap sur le « Mieux manger pour mieux vieillir! »

**Hall 12 - Page 30**

### Village IA

**Cet espace d'exposition est dédié à la transformation numérique** des entreprises agroalimentaires, en offrant des solutions innovantes pour les accompagner dans leur transition vers des technologies avancées. Au programme, outils numériques, IA,... avec des démonstrations et pitches.

**Hall 2 - Page 22**

### L'Usine Agroalimentaire du Futur

Portée par Bretagne Développement Innovation, Valorial et leurs partenaires, cible en 2025 « Des usines à faible impact environnemental », un thème d'actualité! **Hall 6 Page 14**

### Tendances alimentaires

L'Espace dédié regroupe des sociétés novatrices, présentant des ingrédients et PAI en lien avec des tendances fortes choisies par Nutrimarketing. Les Innovation Tours permettent d'explorer de nouvelles saveurs, de rester dans l'air du temps, d'anticiper demain... et en prendre plein les papilles!

**Hall 4 Page 52**

### Food Talent

Des animations ludiques, des rencontres, des échanges et toutes les réponses aux questions de l'emploi et la formation sont à retrouver jeudi. Étudiants, chercheurs d'emplois, entreprises... soyez au rendez-vous!

**Hall 11 Page 53**

### Les conférences

Des demi-journées thématiques et de nombreux sujets sont traités en salle de conférences jouxtant le Hall 10 en présence d'experts et d'acteurs clés de l'agroalimentaire. Une grande place est faite à l'actualité, notamment sur l'Agora avec des personnalités et des master class. **(Salle jouxtant le Hall 10) et l'Agora (Entrée Halls 7/8) Page 50**

### Les Trophées de l'Innovation 2025

Découvrez les participants aux Trophées 2025, dans les 4 catégories suivantes:

**Ingrédients & PAI; Procédés, Conditionnement & Équipements; Emballages; Qualité, Hygiène & Sécurité.** Inspirants et visionnaires,

les exposants du CFIA présentent des innovations qui façonnent l'avenir de l'agroalimentaire. Rendez-vous mardi 4 mars à 11h sur l'agora pour la remise des prix aux lauréats! **Page 8**

**Le Cfia  
en bref!**

**Rennes  
parc expo  
du 4 au 6  
mars 2025**

**2000** exposants dont  
**300** nouveaux

**300 m<sup>2</sup>** dédiés à  
l'Intelligence Artificielle

**+ de 500**  
machines en  
fonctionnement

**1** nouveau Hall  
Sécurité des aliments



#CFIARennes25 | @cfiaexpo

# Interview

Caroline Hilliet  
Le Branchu

PDG de  
la belle-iloise  
et Présidente  
du Club ETI  
Bretagne

## Les meilleurs ingrédients au service de l'excellence agroalimentaire

 **la belle-iloise**  
LA CONSERVERIE

**1932** Création de l'entreprise familiale et indépendante par Georges Hilliet, le grand-père de Caroline.

### LOCALISATION

Basée à Quiberon, l'entreprise fabrique des conserves de la mer haut de gamme.

**95 %** du CA est réalisé par la vente directe, via son réseau de 94 magasins en propre en France et en Belgique, ainsi que son catalogue et son site internet. Les produits sont également commercialisés au travers d'un réseau de plus de **1000 revendeurs** en France et à l'international.

### EFFECTIFS

Entre **400** et **600** collaborateurs. Cela varie en fonction des saisons de pêche - car l'entreprise travaille du poisson frais - et des périodes touristiques, car beaucoup de magasins sont situés en bord de mer.

**Nous avons le privilège de rencontrer aujourd'hui une figure emblématique du secteur agroalimentaire, à la fois passionnée et engagée. Dirigeante d'une entreprise familiale bretonne de renom et Présidente du Club ETI Bretagne, Caroline nous a fait l'honneur de prendre les rênes de la rédaction du magazine avant-salon CFIA Rennes 2025.**

**Pourquoi avoir accepté de devenir rédactrice en chef exceptionnelle de ce numéro ?**

Le CFIA est un rendez-vous incontournable pour nos entreprises et nos équipes, un lieu de rencontres et d'inspirations fortes pour innover et adresser les défis de demain. Je suis ravie que vous me donniez la parole pour cette édition !

**Si les valeurs de votre entreprise devaient être résumées en quelques mots ?**

Ce qui nous anime au quotidien, c'est de convier au plaisir de bien manger, avec des produits savoureux à la composition simple, bons pour soi et bons pour la Planète. C'est ce que nous exprimons à travers notre raison d'être, « Permettre à chacun de vivre mieux en conciliant manger-sain et plaisir ». Société à mission, la belle-iloise s'y engage jusque dans ses statuts, et s'est fixé comme objectifs de contribuer à une alimentation saine et équilibrée, de limiter son impact sur l'environnement et de soutenir l'activité économique et sociale au plus proche de son territoire.

## 1<sup>er</sup> secteur industriel français, l'agroalimentaire fait aujourd'hui face à un monde en transition. Quels sont selon vous les principaux enjeux qui l'animent ?

Fabriquer des produits alimentaires répond à un besoin universel, celui de se nourrir, et notre responsabilité en tant que fabricant est d'assurer une alimentation sûre, saine et durable, qui préserve l'Humain comme l'Environnement. Dans un monde en transition, la meilleure voie semble d'écouter les changements et de s'y adapter en restant toujours fidèle à son identité. Si les habitudes alimentaires de la population changent, le secteur agroalimentaire doit se renouveler afin de pouvoir répondre aux nouveaux besoins, et cela implique nécessairement d'investir et innover.

## Vous présidez le club ETI Bretagne. Comment se portent ces entreprises aujourd'hui et quelles sont les problématiques et actions à mener en priorité pour les ETI ?

Fin octobre, nous avons réalisé un baromètre de la situation économique des ETI membres du Club ETI Bretagne. Il en résulte que la santé des entreprises interrogées est assez disparate et mouvante de semaine en semaine. Globalement les ETI résistent, en particulier les IAA qui déclarent enregistrer une baisse modérée de leur carnet de commandes. Cela étant, l'inquiétude est grande en ce qui concerne le projet de budget 2025, avec une évolution du coût du travail, de la fiscalité... L'impact sur la performance et la pérennité des entreprises pourrait être important. Pour rappel, le Club ETI Bretagne regroupe 64 adhérents, soit 52000 emplois dont 30000 en Bretagne, un CA consolidé de 11 milliards d'euros.

## Comment faire face aux changements (climatiques et réglementaires) tout en restant performant d'un point de vue industriel ?

L'enjeu est immense. Il s'agit pour nos entreprises d'accueillir les changements en acceptant de se transformer, donc de réinventer nos modèles pour nous adapter, que les évolutions soient technologiques, sociétales ou environnementales. Se transformer, c'est parvenir à accompagner nos organisations, faire évoluer nos façons de travailler pour emprunter de nouveaux chemins et contribuer de manière positive au monde de demain.

À la belle-iloise nous avons engagé plusieurs actions en ce sens depuis 2020, nous avons :

- **Innové** pour des produits plus sains et plus responsables, en écoconcevant et en diversifiant notre offre avec notamment le développement d'une gamme végétale aux algues de Bretagne,
- **Investi** pour utiliser plus durablement nos ressources : économies en énergie et en eau, plan de décarbonation, mise en place de panneaux photovoltaïques,
- **Relocalisé** des achats, pour qu'ils soient plus durables.

## Au niveau de l'aspect humain d'une entreprise, quelles sont les priorités sur lesquelles travailler aujourd'hui ? Avez-vous noté une évolution des comportements dans la vision du travail ?

Nous constatons depuis le COVID une profonde mutation des comportements au travail. Les attentes des collaborateurs ont évolué et les entreprises doivent prendre leur part pour contribuer à leur bien vivre et plus largement au bien vivre de la population sur leur territoire. Les besoins et problématiques varient selon les entreprises et les territoires, mais globalement les enjeux concernent le logement, le transport, les politiques RH ou l'actionnariat salarié. À la belle-iloise, nous avons par exemple mis en place des dispositifs qui favorisent les mobilités douces et qui soutiennent le pouvoir d'achat (prime mobilité durable, prime transport, navette écoresponsable mise en place par l'entreprise, covoiturage). Pour nous engager durablement, nous allons formaliser notre plan d'actions en matière de sécurité au travail, de diversité et d'inclusion. Nous souhaitons accompagner les évolutions dans les façons de travailler en déployant des communautés (RSE, QVT, manager) de manière à impliquer les équipes et à améliorer notre impact à la fois social et environnemental.

## Quels changements majeurs faut-il attendre dans les prochaines années ?

Cela fait déjà quelques années, depuis 2020, que l'imprévu des événements et la versatilité des comportements caractérisent notre quotidien, ou en tout cas s'intensifient. Et cela a demandé à tous de s'adapter. Les prochaines années s'inscriront vraisemblablement dans cette continuité, mais je suis convaincue de l'importance de rester positif et de se dire que c'est pour le mieux.

## Qu'est-ce qu'un bon produit pour vous ?

Un bon produit doit être sain, conçu avec des ingrédients de qualité, ayant un impact réduit sur l'environnement. Un bon produit c'est aussi un produit gourmand et savoureux : à la belle-iloise, le plaisir du goût est la clé du bien manger, en ce qu'il en assure la pérennité !

## D'après vous, que peut apporter aux industriels un salon dédié à l'agroalimentaire tel que le CFIA ?

Le CFIA est un rendez-vous incontournable pour se tenir en veille sur les tendances et les évolutions du secteur, s'inspirer des bonnes idées de notre écosystème qui porte le dynamisme de nos entreprises. Un salon tel que le CFIA permet de rencontrer les fournisseurs de référence, d'échanger sur nos enjeux, leurs innovations et leurs axes de développement. C'est aussi l'occasion d'entretenir et de développer un lien avec eux dans un contexte à taille humaine et régionale pour nous qui sommes localisés en Bretagne. Enfin, c'est aussi se laisser surprendre par des nouveaux entrants, des exposants qu'on découvre pour la première fois !



# Trophées Innovation

Édition 2025

Plongez dans un univers où la créativité et l'expertise se conjuguent pour transformer notre alimentation et notre environnement... place à l'innovation!

Participation record!

**122**  
dossiers  
déposés



## Anticiper demain avec une vision inédite de l'agroalimentaire

Au CFIA nous aimons célébrer l'innovation et vous invitons à découvrir les participants aux Trophées 2025, en Ingrédients & PAI, Équipements & Procédés, Emballages & Conditionnements, ainsi qu'en Qualité, Hygiène & Sécurité. Ces exposants du CFIA, à la fois inspirants et visionnaires, mettent en avant des solutions qui améliorent, réinventent, redéfinissent l'avenir de l'agroalimentaire. Leurs projets, alliant technologie et durabilité, répondent aux enjeux contemporains tout en anticipant les besoins futurs du secteur. Ces innovations, à la croisée des chemins entre performance et responsabilité, sont autant d'étapes vers un secteur agroalimentaire plus durable et résilient.

## Comment s'organise l'événement ?

- L'organisation des Trophées de l'Innovation s'articule autour d'un jury, professionnels réputés issus des IAA, d'associations et de la presse spécialisée
- Celui-ci examine les innovations proposées par les exposants, suivant des règles justes et impartiales.
- Le jury détermine les nominés qui viendront ensuite présenter et expliquer en février leurs innovations devant le comité d'experts qui délibérera...
- Douze entreprises seront sélectionnées pour leur créativité, trois par catégorie. C'est parmi celles-ci, que seront désignées les quatre sociétés lauréates
- Cet événement permettra aux exposants de bénéficier d'une importante couverture médiatique et d'une reconnaissance de l'ensemble du secteur agroalimentaire



**Remise des prix aux lauréats 2025**  
le mardi 4 mars | entrée 7/8 dès 11h00



**La vision de  
Caroline Hilliet  
Le Branchu,**  
Rédactrice en chef  
du Mag CFIA 2025



L'innovation c'est un parcours d'essais et d'erreurs qui implique de prendre des risques, mais en conscience, un équilibre entre idéalisme et réalisme...

Être innovant est un atout incontestable pour se démarquer, car lorsqu'on l'est de manière réussie, on apporte une véritable proposition de valeur au consommateur. Néanmoins, cela implique de savoir passer de l'idée à l'exécution, et cela ne peut se faire à n'importe quel prix. À l'heure où les entreprises souffrent de la hausse des coûts de toutes parts, nous devons aussi trouver des solutions pour maîtriser les coûts.

## Les membres du jury

|                        |                                 |  |
|------------------------|---------------------------------|--|
| Camille Crupaux        | Agromousquetaires               | Ingénieur Packaging Direction Stratégie & Développement / Direction Achats |
| Sophie De Reynal       | Nutrimarketing                  | Directrice Marketing   |
| Franck Meunier         | Laita                           | Directeur  |
| Gilles Garric          | INRA                            | Ingénieur de Recherche, équipe Plate-Forme Lait                            |
| Jean-Luc Perrot        | Valorial                        | Directeur  |
| François Falourd       | Biscuiterie Saint Michel        | Responsable Packaging  |
| Raphaël Brosset        | COOPERL<br>Brocéliande Bécherel | Directeur d'usine  |
| Samuel Labbé           | Agromousquetaires               | Directeur des Achats Emballages, Process et Services                       |
| Anthony Angé           | Europe Snack                    | Directeur achat  |
| Alexandre Couto        | RIA                             | Chef de rubrique Production & Conditionnement chez R.I.A.                  |
| Marjolaine Cérou       | Magazine Process Alimentaire    | Rédactrice en Chef   |
| Jean-Noël Mariette     | Alliance Océane                 | Responsable travaux neufs  |
| Coralie Germain        | Institut Agro Rennes Angers     | PRAG en gestion de production/ amélioration continue                       |
| Ariane Voyatzakis      | ANIA                            | Directrice Innovation et Prospective                                       |
| Christophe Morin       | Pack-Agile                      | Dirigeant  |
| Erwan Divay            | Sadac-Cyranie                   | Responsable technique  |
| Jean-Christophe Daudin | Rémy Cointreau                  | Cadre / Ingénieur Production / Fabrication / Technique                     |
| Cécile Pinel           | SNIAA                           | Directrice Générale du SNIAA   |
| Marie-Loïc Garrin      | Centre Culinaire Contemporain   | Chef de projet R&D / Ingénierie Culinaire                                  |
| Arnaud Clairet         | Fleury Michon                   | Responsable Process Ingénierie Industrialisation                           |

# ENERG'IAA

Un événement :  
**PROCESS  
ALIMENTAIRE**

en partenariat avec :

**12<sup>e</sup>**  
ÉDITION

**JEUDI 06 MARS - 11h30 à 12h30**

**ESPACE AGORA - Entrée hall 7/8**

## TABLE RONDE : DÉCARBONATION DU TRANSPORT : NOUVELLES SOLUTIONS ET OPPORTUNITÉS DE FINANCEMENT

Le scope 3 (émissions indirectes) représente 80 % des émissions carbone. Le transport, notamment les flux en amont et en aval, fait partie des leviers d'actions pour le réduire. Quelles solutions peuvent-être mises en place ? Quelles sont les nouvelles opportunités de financement ?

Avec :  
Cyril Dronet - EDF  
Marie Porteu de la Morandière - ABEA

À l'issue de cette conférence, la rédaction de Process Alimentaire et son partenaire EDF auront le plaisir de révéler le lauréat du prix Energ'IAA 2025, le prix de la décarbonation en agroalimentaire.

# Trophées Innovation

Cette année, participation record : 122 dossiers ont été déposés témoignant ainsi de l'engouement croissant pour les Trophées de l'Innovation. Ils mettent en lumière les projets les plus créatifs et les solutions les plus avant-gardistes qui façonnent l'avenir de l'agroalimentaire, tout en répondant aux enjeux de durabilité, de qualité et de transformation des produits.

Les trophées sont décernés dans 4 catégories :

**Ingrédients & PAI** ; **Process, Conditionnement & Équipements** ; **Emballages** et **Qualité, Hygiène, Sécurité**.

Retrouvez tous les participants des Trophées de l'innovation sur : [rennes.cfiaexpo.com/fr/les-trophees-de-linnovation-2025](https://rennes.cfiaexpo.com/fr/les-trophees-de-linnovation-2025)



**à noter**

**Rendez-vous le Mardi 4 mars sur l'Agora à 11H00**

(Entrée Halls 7/8)

**pour la remise des prix aux lauréats !**



## Ingrédients & PAI

▲ Création | ► Amélioration de l'existant

### AB TECHNOLOGIES Hall 4 - Stand B46

- ▲ Hybrid cheese

### ACTALIA INNOVATION Hall 4 - Stand D57

- ▲ Délice des champs

### AIF INGREDIENTS Hall 4 - Stand A6

- ▲ SavorSafe

### AIT INGREDIENTS Hall 4 - Stand D45

- ▲ Cocoa Replacer
- ▲ VITAL PAINTE

### ALFALFA Hall 4 - Stand A5

- ▲ Amidon de pomme de terre Cheesemaker CF66

### AMI INGREDIENTS Hall 4 - Stand D18

- ▲ EGG'n EASY
- ▲ Magic Glaze FTS
- ▲ YUMGO BLANC POWDRE

### AZELIS Hall 4 - Stand C37

- ▲ Mature Cheddar M\_0061339
- ▲ Tendra® Fava Bean Protein Isolate

### BARENTZ FRANCE Hall 4 - Stand C56

- ▲ OHLY® FLAV-R-MAX Select CC\* (ClimatePartner certified)
- ▲ Unibind Vegan FP

### BENEO Hall 4 - Stand C66

- ▲ Protéine de fève

### BRENTAG Hall 4 - Stand B26

- ▲ PERFECTASOL D600

### CORMAN Hall 4 - Stand C29

- ▲ ReShape - Reformulation Clean Label

### DAWN FOODS Hall 4 - Stand A8

- ▲ Emulshine V Extra

### DRY4GOOD Hall 4 - Stand D66

- ▲ POUDRES COLORANTES DE LEGUMES

### ESPRI RESTAURATION

Hall 4 - Stand D26 bis

- ▲ Tranches de cook

### FLANQUART Hall 4 - Stand A66

- ▲ PUREE DE TOURNESOL TOASTE

### GRUPE HÉNAFF Hall 4 - Stand A31

- ▲ Effiloché de porc

### KERRY Hall 4 - Stand B13

- ▲ Fire Up

### LALLEMAND Hall 4 - Stand D58

- ▲ Engevita® HiPRO Beyond

### LIMAGRAIN INGREDIENTS

Hall 4 - Stand C27

- ▲ Vegesense

### MAISON BORDE Hall 4 - Stand A33

- ▲ Shiitak'Haché

### MATERNE-INDUSTRIES Hall 4 - Stand C13

- Fourrage gourmande texture Pâte à tartiner

### METAROM FRANCE Hall 4 - Stand A58

- ▲ Les Boissons : entre science et saveur authentique

### NACTIS FLAVOURS Hall 4 - Stand D11

- ▲ Nactarome Cocoa Replacer
- ▲ NactaSmoke

### PATRIGEL Hall 4 - Stand C51

- ▲ GOUTTES DE SAUCE

### PLANTEX Hall 4 - Stand A50

- ▲ Smok'EXTRACT

### PLANTIN Hall 4 - Stand D21

- ▲ Brisures de cépes réhydratées, aromatisées

### SENFAS Hall 4 - Stand C6

- ▲ Beurre de cacahuètes 100% (seau de 3,5kg)

### SENSIENT FLAVORS & EXTRACTS

Hall 4 - Stand B52

- ▲ Cocoa Booster : une solution de remplacement de cacao tout-en-un

### SOLINA FRANCE Hall 4 - Stand C59

- ▲ Breader no fry : la croustillance d'une panure sans la friture !
- ▲ Les "french" Corn dog

### SONNEVELD FRANCE Hall 4 - Stand A61

- ▲ REAL EASY SHINE SPRAY

### SYMRISE Hall 4 - Stand A68

- Fromage sans fromage
- Ingrédients à base de poulet élevé en plein air

### TH GEYER INGREDIENTS Hall 4 - Stand D52

- ▲ Réduction de cacao - Arôme naturel

### TIPIAK Hall 4 - Stand B57

- Prétaline® 798 dans Mayonnaise Vegan

### VALFLEURI Pâtes alimentaires

Hall 4 - Stand A54

- Gamme Com'o Jardin



# Procédés, Conditionnement & Équipements

▲ Création | ► Amélioration de l'existant

## ASTRONOVA PRODUCT IDENTIFICATION Hall 9 - Stand C45

- T3-OPX - Imprimante directe sur emballages en grand format

## BACHILLER Hall 10 - Stand G21

- ▲ Emulseur en recirculation interne/externe avec entrefer ajustable HRB

## BEFOR TECHNITRANS Hall 10 - Stand H53

- ▲ Scellage sur barquettes inox

## BK TECH Hall 6 - Stand D50

- ▲ centrale bioénergie vapeur BKTech

## BOCCARD Hall 7 - Stand A18

- Boucles de récupération d'énergie avec stockage Thermocone

## CDA Hall 10 - Stand H4

- ▲ Daisy

## CELSIUSFOOD Hall 7 - Stand C16

- ▲ DuraPlate

## CLAUGER Hall 7 - Stand A8

- ▲ MyClaugerDetect Smart Energy
- ▲ MyClaugerDetect SmartDry

## CLEXTRAL Hall 5 - Stand F40

- ▲ Technologie de Texturation Galaxy

## CONSTANTIA EMBALLAGE FRANCE

Hall 9 - Stand E20

- ▲ Digital Printing for Die-cut lids

## ECI CONCEPT Hall 10 - Stand A54

- Ensacheuse Flowpack polyvalente à l'extrême

## ENDRESS HAUSER Hall 8 - Stand B9

- Micropilot FMR43

## ENEX TECHNOLOGIES Hall 8 - Stand A8

- ▲ Kube

## FLUX FRANCE Hall 8 - Stand D35

- MINIFLUX Sanitary

## GEA PROCESS ET EQUIPEMENTS

Hall 7 - Stand B28

- ▲ GEA coneVerge®
- ▲ GEA Microwave Pasteurizer 4000
- ▲ GEA PowerJet

## IFM ELECTRONIC Hall 3 - Stand D20

- ▲ SMFOODMAG

## ISHIDA Hall 10 - Stand F40

- Sentinel 5.0

## JUMO FRANCE Hall 8 - Stand B22

- ▲ varITron 500 touch

## LANTECH Hall 10 - Stand E8

- ▲ Parcelpack

## LINX Hall 10 - Stand E48

- ▲ UV Linx UVG5

## LRE SOLUTION(S) Hall 8 - Stand D11

- LRE-Flat

## MAE INNOVATION Hall 8 - Stand C36

- Céramaé

## MESA SAS Hall 5 - Stand F32

- ▲ Pompe à triple vis hygiénique

## MONDINI FRANCE Hall 10 - Stand F58

- ▲ Trave Sinfonia

## MULTIVAC Hall 10 - Stand G18

- ▲ Système de séparation de particules

## REVAMP Hall 8 - Stand D22

- ▲ IPC - Ingénierie de Process Circulaire

## RMAN SYNC Hall 2 - Stand A42

- ▲ Supply Planning Dashboard

## TEEPTRAK Hall 6 - Stand D4

- PerfTrak OPC UA

## TETRA PAK Hall 8 - Stand C32

- ▲ Tetra Pak® Air Jet Cleaning system for Powder
- Tetra Pak® Industrial Protein Mixer

## VIDEOJET TECHNOLOGIES Hall 10 - Stand F7

- ▲ Videojet 7920

## VOGELSANG Hall 6 - Stand D45

- ▲ Le système RedUnit

## WENGLOR FRANCE Hall 3 - Stand F11

- ▲ Capteur à Ultrasons répondant aux normes hygiéniques



# Emballages

▲ Création | ► Amélioration de l'existant

## ADAPA France Averdoingt SAS

Hall 10 - Stand H11

- ▲ PaperFlow(re) P-type

## ALLIANCE ETIQUETTES Hall 9 - Stand C10

- ▲ Absinthe Double Jeu

## BIOPAP Hall 9 - Stand C9

- PLATEAU REPAS BIOPAP® EASY GENIUS

## CONSTANTIA EMBALLAGE FRANCE

Hall 9 - Stand E20

- ComforLid
- EcoPeelCover

## DS SMITH Hall 9 - Stand B34

- ▲ Barquette alimentaire : Nature Basket

## DUNE Hall 10 - Stand A41

- ▲ VISIODUNE : La technologie au service de l'environnement

## GUYENNE PAPIER Hall 9 - Stand A47

- ▲ UNIVERSALBEE VS 270G

## HINOJOSA ASV PACKAGING

Hall 9 - Stand E32

- ▲ HALOPACK 100% MPF

## IFLEX FLEXIBLE PACKAGING

Hall 10 - Stand E29

- R-PRINT

## MM PACKAGING FRANCE Hall 9 - Stand A3

- ▲ GreenPeel
- Barquette fruits & légumes Zéro plastique

## MONDI Hall 10 - Stand C71

- re/cycle RetortPouch

## PACKARTIS SA Hall 10 - Stand H22

- ThermoCart EASY STRIPE

## PANDOBAC Hall 6 - Stand A2.D3

- Location-gestion de bacs de transport réemployables

## PROPYPLAST Hall 9 - Stand D45

- IML CleanLoop®

## RESCASET Hall 10 - Stand B64

- ▲ DURALIPACK Inox

## SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP Hall 10 - Stand C77

- Seda's single poly dairy cup with edge protection

## SITETIC Hall 9 - Stand A19

- ▲ Étiquettes éco à base de Betterave

## SLEEVER Hall 10 - Stand A35

- ▲ SeelCap® ONEGO

## SPG Hall 9 - Stand E29

- PE HB ECO

## TETRA PAK Hall 8 - Stand C32

- ▲ Tetra BriK® Aseptic 200 Slim Leaf avec barrière à base de papier

# Trophées Innovation



## Qualité, Hygiène Sécurité

### ARCOS Hall 5 - Stand D51

- ▶ DUOPRO : Le couteau développé par et pour la sécurité des opérateurs

### ATM -VISION Hall 12 - Stand A2

- ▲ HAWKGLASS X5

### COLLO Hall 12 - Stand A9

- ▲ Collo Analyseur de Liquide

### ELODYS INTERNATIONAL

Hall 2 - Stand C43

- ▲ OPTICLEAN

### FABRIQ Hall 2 - Stand C47

- ▲ Fabriq, La solution tout-en-un pour l'excellence opérationnelle

### FOOD RADAR SYSTEM

Hall 12 - Stand A2

- ▶ Food Radar®

### KÄRCHER Hall 3 - Stand E7

- ▲ eco!Booster

### KUKA Hall 3 - Stand A12

- ▶ Gamme complète de robots dédiés aux IAA

### LOOP DEE SCIENCE

Hall 12 - Stand C1

- ▲ PurifiX

### MERCATEAM Hall 2 - Stand C41

- ▲ Planning d'affectation au poste automatisé

### MERIEUX NUTRISCIENCES

Hall 12 - Stand B13

- ▲ Lab Continuity Services

### METROHM FRANCE

Hall 12 - Stand A6

- ▲ Lorsque la robotisation rencontre la spectroscopie proche infrarouge

### METTLER TOLEDO Hall 12 - Stand B18

- ▶ Pesage Flash très haute cadence et haute résolution
- ▶ KARLFISCHER EVA V1 & V3
- ▶ Sonde pH incassable stérilisable : InPro XI SLS

### NILFISK Hall 5 - Stand E26

- ▲ SC25 autolaveuse

### ODYSSEE ENVIRONNEMENT

Hall 7 - Stand B35

- ▲ ODYX

### REGELAV Hall 6 - Stand B30

- ▲ AGRO-E : Nettoyeur MP et HP AGRO autotracté

### REVILLET Hall 5 - Stand E6

- ▲ l'Intégrale : tablier de protection étanche et anti-coupure

### SCHMERSAL FRANCE

Hall 3 - Stand D21

- ▲ ZQ901 Interrupteur d'arrêt d'urgence à câble

### VENDEE CONCEPT

Hall 5 - Stand B40

- ▲ Anisakis : machine d'aspiration et de destruction des vers

### VIKAN A/S Hall 2 - Stand D40

- ▲ HyGo

▲ Création | ▶ Amélioration de l'existant

## Au programme du CFIA 2025, des Innovations Tours

Pour aller plus loin dans l'innovation et le décryptage des tendances, des visites guidées sont proposées par des experts agroalimentaires sur chaque pôle.

- **Ingrédients et PAI :**  
Sophie de Reynal - Nutrimarketing
- **Équipements & Procédés :**  
Emmanuel Descloux - Funae
- **Emballages & Conditionnements :**  
Christophe Morin - PackAgile

Toutes les infos :



# Prod & P

# L'Usine Produit

## Quand découverte et progrès s'unissent pour le process et l'emballage.

**Prod&Pack, c'est :**

le salon qui connecte les acteurs clés des industries de la production, des process et de l'emballage autour des solutions d'aujourd'hui et des innovations de demain.

L'événement des industriels pour les industriels, Prod & Pack se situe au croisement de l'innovation technologique, des enjeux environnementaux et des nouvelles attentes des marchés. Il se positionne comme une plateforme essentielle pour découvrir, échanger et construire l'avenir des chaînes de production, des process et de l'emballage.

**Prod&Pack, c'est :**

**Une offre de solutions**

pour concevoir les lignes de production et fabriquer les produits conditionnés (emballages primaire, secondaire et tertiaire).

**Une vitrine de l'innovation**

qui répond aux enjeux environnementaux, sociétaux et économiques du produit emballé.

**Une veille des tendances et des signaux émergents**

qui permet d'anticiper la transformation industrielle de l'univers du produit emballé.

**Une plateforme d'échanges**

qui rassemble tous les acteurs du cycle de vie de l'emballage (les matériaux, les fabricants d'emballages, de machines de conditionnement, les recycleurs).

**Des temps forts, des animations et des espaces expérientiels**

qui permettent de voir, de toucher et de comprendre les innovations et les procédés industriels de pointe qui dévoilent les perspectives du produit emballé du futur.

# ack du Emballé

Rendez-vous  
les 18-19-20  
nov. 2025

à Eutexpo  
Lyon



- › Machines et équipements de production et de transformation
- › Machines et équipements de conditionnement
- › Packaging
- › Services, Ingénierie, Prestations
- › Réemploi
- › Fin de ligne manutention



YOKOGAWA

Co-innovating tomorrow™

## DES SOLUTIONS SUR MESURE



## Hall 5 Stand F2

hall 6

# BRETAGNE<sup>BE</sup> USINE AGRO DU FUTUR

BRETAGNE<sup>BE</sup>  
DÉVELOPPEMENT  
INNOVATION

VALORIAL  
LINNO DANS L'AGRO



Avec le soutien de



## Des usines à faible impact environnemental

Le plateau de l'Usine Agro du Futur pour cette nouvelle édition va intéresser le visiteur aux enjeux des impacts environnementaux de l'usine agroalimentaire...

En réponse au défi de concilier impact environnemental et réalité économique de l'entreprise, les sociétés innovantes et experts se mobilisent avec Bretagne Développement Innovation, Valorial, l'ABEA et leurs partenaires, au CFIA sur le plateau de l'Usine Agro du Futur, pour présenter quelques solutions concrètes et innovantes capables de réconcilier environnement et économie.

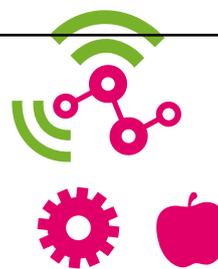
Les IAA ont bien conscience de ces enjeux et se sont lancées dans la mise en place de solutions concrètes à court terme comme à plus long terme, dans le cadre de leur politique RSE, en plaçant l'innovation au cœur de leur stratégie.

Jean-Luc Perrot,  
Directeur de Valorial



# BRETAGNE <sup>BE</sup>

## USINE AGRO DU FUTUR



L'Usine agroalimentaire à faible impact environnementale

## 4 axes principaux

### L'efficacité énergétique

Jusqu'à présent le plateau Usine Agro du Futur a réservé une place importante au comptage et à la réduction des consommations énergétiques et eau lors de ses dernières éditions. Dans un contexte de transitions énergétiques toujours aussi prégnant et d'incertitude sur le prix des énergies, cette année, une place est donnée aux dimensions efficacité énergétique et bioénergie. La mise en avant de l'usage de systèmes de production innovants plus efficaces grâce à l'usage de mix énergétique et de la récupération de la chaleur fatale. Cette dernière approche et les technologies utilisées dans d'autres domaines comme les réseaux de chaleurs urbains présentent un vrai défi de transposition dans le secteur de l'IAA alors que le gisement est très important (34TWh soit 80 % de la consommation de chaleur selon l'ADEME).

### Les emballages et économie circulaire

Alors que la production de déchets d'emballage de chaque européen est en constante augmentation et devrait passer à 209 kg en 2030 si aucune mesure supplémentaire n'est prise, la thématique de l'emballage revient en force sur le plateau Usine Agro du Futur. Après quelques années d'absence, le sujet de l'emballage est abordé à nouveau à travers l'usage de matériaux biosourcés, de la traçabilité et des outils de facilitation de déclaration réglementaire. Pour aider les entreprises agroalimentaires dans la transition sur la thématique des emballages, des acteurs de la production et du réemploi d'emballage seront présents pour proposer des solutions.



À la belle-iloise nous avons engagé plusieurs actions, notamment pour utiliser plus durablement nos ressources : économies en énergie et en eau, plan de décarbonation, mise en place de panneaux photovoltaïques...

Caroline Hilliet  
Le Branchu,  
Rédactrice en chef  
du Mag CFIA 2025

### La réduction et traitement des effluents

L'enjeu de réduction de l'empreinte environnementale de l'usine s'est jusqu'à présent limité au comptage pour une réduction de la consommation en eau. Le sujet va à nouveau être abordé pour cette nouvelle édition mais accompagné d'un volet sur la réduction ou l'arrêt de l'usage de produits chimiques en particulier dans les phases de nettoyage. Pour garantir une meilleure gestion et qualité des effluents, il s'agit d'avoir des systèmes performants dans la réduction de l'usage de l'eau mais aussi la capacité de produire des phases de lavage homogène à basse et moyenne pression tout en diminuant les besoins énergétiques en passant à un lavage à basse température.



### La RSE et la CSRD

Depuis janvier 2024, le CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) vise à mieux encadrer les rapports extra-financiers des entreprises. Le scope des entreprises soumises à cette obligation s'est élargi aux sociétés en dessous de 500 salariés. Poussée par l'urgence climatique et motivée par la volonté de fléchir les flux financiers vers des activités plus durables, la Commission européenne a en effet adopté la directive CSRD. Cet ensemble de mesures ambitieuses et complètes a pour vocation de renforcer l'engagement des entreprises en faveur d'activités enracinées dans le développement durable. Cette nouvelle obligation soulève plusieurs défis que les entreprises devront relever comme la collecte et la fiabilisation des données, l'harmonisation des indicateurs RSE et la mise en place d'une gouvernance de pilotage et valorisation des données. Sur le plateau Usine Agro du Futur, un démonstrateur propose d'illustrer la mise en place d'indicateurs RSE avec la garantie de rapports extra-financiers conformes aux exigences de la CSRD.

# BRETAGNE <sup>BE</sup>

## USINE AGRO DU FUTUR



### Une vitrine de l'innovation à découvrir sur plus de 450 m<sup>2</sup>

#### Les 4 sous-thématiques

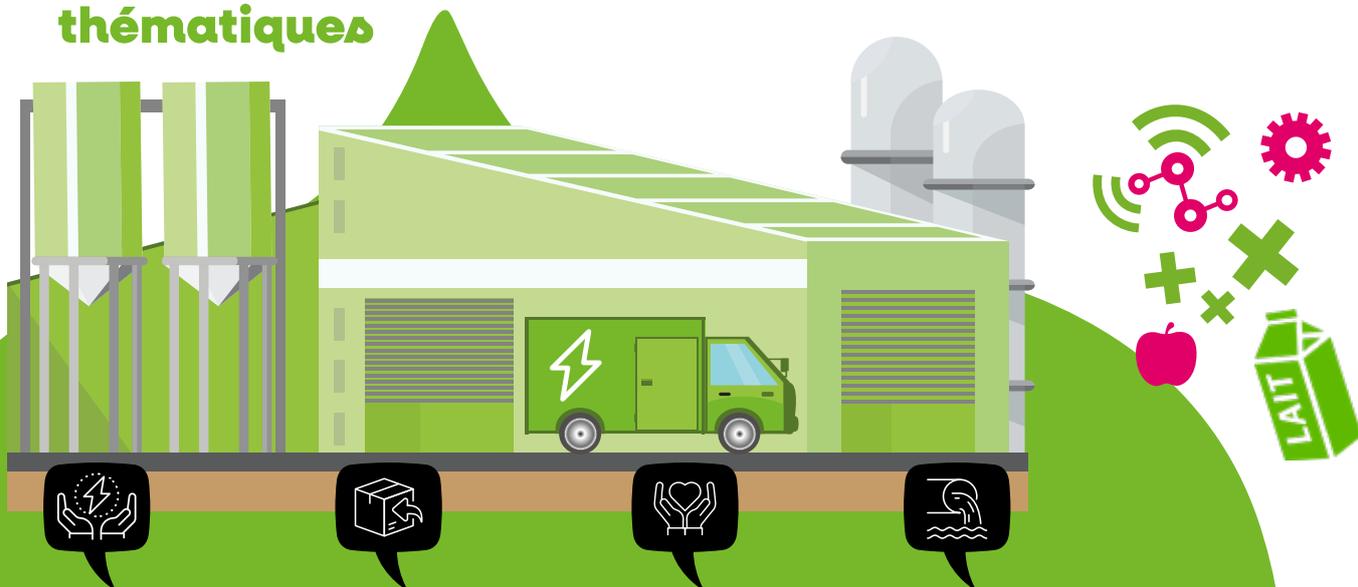
**INNOVATION HUB:**  
10 partenaires de l'accompagnement des industriels agroalimentaires de Bretagne et de l'Ouest.

**LE VILLAGE FOODTECH:**  
12 start-up et entreprises innovantes

**LE SHOWROOM:**  
15 entreprises réparties sur les 4 îlots thématiques

**DES RENCONTRES B2B:**  
des rendez-vous entre professionnels sur le plateau

**Nouveauté!**  
Un espace dédié aux activités européennes en faveur des entreprises de l'agroalimentaire: opportunités, services, activités, partenariats ainsi que des exemples de financement via des projets concrets.



#### L'efficacité énergétique

**Projet COGEPRO: ENERPRO-CEA Bretagne-IMT Atlantic-Coreff**  
Production d'énergie renouvelable à partir d'effluents et biodéchets

**BOCCARD**  
Valorisation de la chaleur fatale pour améliorer l'efficacité énergétique des procédés

**VMI**  
Octopus Solutions® plateforme IoT de suivi et optimisation des performances industrielles



#### Les emballages et économie circulaire

**ERANOVA**  
Valorisation d'algues en bioplastique souple, rigide sans odeur et incolore

**Keendoo - Pack Eko Pack en Transition**  
Module de gestion et exploitation des données d'emballage pour répondre au cadre réglementaire

**PANDOBAC**  
Service clé en main de location de bacs réemployables, suivis et lavés

**UBLO**  
Fabrication et installation de machines de production d'emballage à partir d'une feuille de plastique



#### La réduction et traitement des effluents

**Fastnaet**  
Système de nettoyage performant basse consommation en eau, basse et moyenne pression et basse température pour les graisses

**DnR'Sys - GSF**  
Mesure de consommation d'eau par opération et individualisé à l'opérateur

**CEA Bretagne**  
Projet AJELIS utilisation de fibres pour éliminer des polluants dissous dans les effluents industriels



#### La RSE et la CSR

**ORANGE - Foodpilot - Kermap**  
Mise en place d'indicateurs RSE conforme à la CSR

**CEA Bretagne**  
Projet d'ovosexage très précoce pour l'arrêt de l'élimination des poussins mâles pour se conformer à la réglementation

Retrouvez tous les détails de l'UAF sur le site [cfiaexpo.com](http://cfiaexpo.com)



**Nouveau!**  
 Découvrez un nouvel espace sur les dispositifs européens



**à noter**

**Le rôle des partenariats et des projets européens dans la transition durable des entreprises agroalimentaires**

Table ronde sur l'AGORA (entrée Halls 7/8)

**Mercredi 5 mars à 15h45**

**European support to digitalisation & sustainability**

Bretagne Développement Innovation et Valorial présenteront les activités européennes en faveur des entreprises de l'agroalimentaire: opportunités, services, activités, partenariats ainsi que des exemples de financement via des projets concrets. Cet espace permettra d'informer les entreprises des accompagnements possibles tant en termes de financement que de services et de conseil.

**Enhancing Agrifood Business Investments for a Sustainable Twin Transition through EU Partnerships and Projects - Le rôle des partenariats et des projets européens dans la transition durable des entreprises agroalimentaires:**

Dans ce contexte, l'espace European support to digitalization and sustainability accueillera le 5 mars l'événement interrégional du projet européen HighFive\*. Composé d'une quarantaine de personnes issues d'une vingtaine d'organisations partenaires et entreprises, cet événement permettra d'illustrer par des cas concrets, la digitalisation de PME de l'agroalimentaire.

\*Le dispositif européen HighFive (« enHancing dlgital and Green growth in the Food processing industry via Interregional innoVation invEstments » s'adresse aux acteurs de la filière agro-alimentaire (PME) ayant des besoins spécifiques ainsi qu'aux offreurs de solutions numériques et aux équipementiers ayant des innovations à tester et/ou à mettre en œuvre.





**HALL 10 STAND F12**





FABRICANT DE SOLUTIONS D'EMBALLAGE FOOD CONTACT EN PLASTIQUE RÉUTILISABLE

BACS PALETTES CHARIOTS

[utzgroup.com](http://utzgroup.com)



Hybrid **Packaging** Supplier ®

Retrouvez-nous au **Stand 9-A14**



## Transformer l'industrie agroalimentaire grâce aux jumeaux virtuels

Dassault Systèmes accompagne les entreprises de l'agroalimentaire à transformer leurs activités pour relever les défis de durabilité, d'efficacité et de flexibilité, à toutes les étapes de la chaîne de valeur : de la R&D et la formulation des produits à la conception des emballages, la planification, la production et l'optimisation de la Supply Chain.

Pour en savoir plus



Hall **3** | Stand **A8**



**DASSAULT  
SYSTEMES**



HALL 4 STAND D58



LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

**UN SPÉCIALISTE DES CULTURES  
POUR VOS ALIMENTS FERMENTÉS UNIQUES**

**SURFACE  
AFFINAGE  
BIOPROTECTION**





RENNES  
MARCH 4-5-6  
2025  
RENNES PARC EXPO



HALL 5 C14/C18

HALL 5 D20

» TOUTES VOS APPLICATIONS INDUSTRIELLES  
DE PULVÉRISATION ET DE LAVAGE

CFIA : Hall 5  
Stand A60



Par le N°1 européen des buses de pulvérisation

- Qualité, fiabilité, expérience pour optimiser vos process
- Solutions sur mesure pour chacune de vos applications
- Spécialiste des têtes de lavage de cuves et réservoirs
- Une gamme de plus de 25 000 buses industrielles et systèmes de pulvérisation

Contactez Lechler France pour optimiser vos process !

[www.lechler.fr](http://www.lechler.fr) Tél. : +33 1 49 88 26 00, [info@lechler.fr](mailto:info@lechler.fr)

ENGINEERING  
YOUR SPRAY SOLUTION





# Interview

Jean-Philippe Falavel

Expert en Transformation digitale et Chef de projet

## L'intelligence artificielle au service de l'agroalimentaire

### Quels sont les bénéfices de l'IA pour l'industrie agroalimentaire ?

On peut envisager l'Intelligence Artificielle comme un assistant qui va aider l'humain à réaliser des tâches de façon plus rapide et automatisée, et à la prise de décision plus « intelligente » (combinant économie et excellence). Pour ce qui concerne l'industrie, cette technologie numérique peut être utilisée à la fois dans le process même de production (amélioration de la traçabilité, optimisation des ressources, gestion des stocks...) mais aussi dans les fonctions support (personnalisation des services pour le marketing, développements produits pour la R & D, etc....)

### Est-ce plus complexe pour les plus petites structures, d'avoir un accès à l'IA et à la formation en ce domaine ?

Au sein du Moulin Digital, nous sommes de plus en plus sollicités pour former des équipes de TPE-PME à ce qu'est l'IA (et aussi à démystifier ce que ce n'est pas), et surtout aux cas d'usages pratiques que des petites entreprises peuvent intégrer. Dans nos formations, nous partons de besoins et de projets concrets que les entreprises vivent au quotidien et nous faisons travailler leurs équipes sur l'utilisation de l'IA comme un assistant pour développer de nouvelles idées, pour accélérer le traitement de l'information, pour synthétiser des données etc. Il ne me semble donc pas plus difficile pour

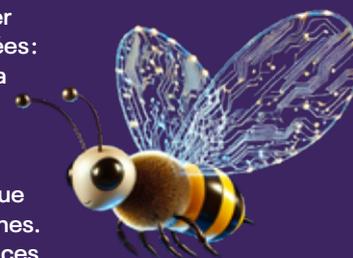
une petite entreprise de commencer à intégrer l'IA dans ses process à condition tout d'abord de commencer par former ses équipes et ensuite de le faire étape par étape en réponse à des problématiques identifiées.

### La gestion des données, est-elle un défi à surmonter pour adapter des solutions d'IA en industrie ?

La technologie numérique de l'IA se nourrit de données. Le modèle d'IA sera d'autant plus performant qu'il sera alimenté par des données en volume et en qualité. Au-delà de la gestion des données, le premier défi consiste à identifier les sources. Or, chaque entreprise génère sans forcément le savoir ni le capitaliser un nombre gigantesque de données : dans l'approvisionnement, dans la production, dans le marketing et commercial, dans la gestion etc. Le premier enjeu consiste donc à lister toutes ses données, quels que soient leurs formats ou leurs origines. L'IA permet également de croiser ces données internes à des sources externes auxquelles l'entreprise peut avoir accès : distributeurs, clients, données publiques etc. La puissance de cette technologie est de pouvoir combiner ces sources de data pour en extraire des éléments de façon automatisée et pour guider les bonnes prises de décision.

La technologie numérique de l'IA se nourrit de données. Le modèle d'IA sera d'autant plus performant qu'il sera alimenté par des données en volume et en qualité.

Nous sommes de plus en plus sollicités pour former des équipes de TPE-PME à ce qu'est l'IA... et aussi à démystifier ce que ce n'est pas!



## L'IA en IAA... à l'échelle mondiale

Plus de **60 %** des fabricants alimentaires dans le monde utiliseraient déjà l'automatisation alimentée par l'IA pour optimiser les chaînes d'approvisionnement, réduire le gaspillage et mieux prévoir la demande, entraînant une réduction du gaspillage alimentaire de **20 à 35 %** dans certains secteurs.

L'IA est de plus en plus utilisée pour formuler des recommandations nutritionnelles personnalisées, un marché qui devrait dépasser **15 milliards d'euros** d'ici l'an prochain.

Les systèmes de salubrité alimentaire basés sur l'IA devraient croître à un taux de **43 %** d'ici 2027, aidant les entreprises à surveiller les risques de contamination et à respecter les normes réglementaires.

Le marché mondial de l'IA dans l'industrie alimentaire et les boissons devrait atteindre **28 milliards d'euros** d'ici 2026, avec un taux de croissance annuel moyen d'environ **45 %** durant cette période.

(Sources : lapresse.ca - Grand View Research - Mondor Intelligence et Astute Analytica)



# A2TI

Tél. : 04 90 84 33 33 - Mail : contact@a2ti.fr

**HALL : 7 - STAND : C37**

**PROCESS**



**CONDITIONNEMENT**



**LIGNE 4G**



**PLANTEX**  
YOUR PARTNER BY NATURE

PAHs  
FREE

**Smok<sup>®</sup> EXTRACT**

The new **NATURAL**  
alternative to smoke  
flavourings

Mainly made from  
plant extracts

Hall 4 - A50

PLANTEX.FR

hall 2

# Village

**Bienvenue au cœur d'une véritable ruche, où la mascotte « CogniBee » guide les visiteurs pour répondre à leurs questions sur la place de l'IA dans le secteur agroalimentaire**

## L'IA est dans les usines !

Le CFIA invite le visiteur à découvrir 300 m<sup>2</sup> dédiés à l'Intelligence Artificielle, avec des fournisseurs de solutions balayant tous les domaines d'applications (de la performance énergétique aux ingrédients en passant par la sécurité des aliments).

L'offre s'enrichit d'informations, d'animations ludiques et de pitches autour du sujet. C'est l'occasion d'explorer de nouvelles possibilités, non seulement en découvrant l'IA autrement, mais aussi de connaître tout le potentiel qu'elle peut offrir, pour sa propre activité ou sa filière !



## à noter

**Le sujet de l'IA : une importante prise de parole au CFIA !**

**John Rauscher**,  
Grand expert de l'IA  
interviendra sur l'Agora  
(Entrée Halls 7/8)

**Mardi 4 mars  
à 14h45**

## Parmi les entreprises présentes...

### Acoem / HALL 2 - STAND C44

Solutions pour améliorer l'efficacité énergétique, réduire la pollution dans les industries, en s'engageant pour la protection environnementale et la qualité de notre écosystème.

### Logic Instruments / HALL 2 - STAND B41

Solutions sur mesure et efficaces qui augmentent la productivité de l'entreprise.

### Dametis / HALL 2 - STAND C46

Solutions optimisant les performances environnementales des usines, maîtriser les coûts, consommer moins de ressources et alléger l'empreinte carbone.

### Mercateam / HALL 2 - STAND C41

Une plateforme centralisée pour remettre l'humain au cœur de l'industrie 4.0.

### RMAN / HALL 2 - STAND A42

Une entreprise qui révolutionne la supply chain avec une solution de prévision de la demande basée sur l'IA.

### ADM21 / HALL 2 - STAND B42

Connectivité série, Ethernet industriel, Entrées/sorties sur IP, Terminaux GSM/GPRS/3G et vidéo sur IP.

### Elody's / HALL 2 - STAND C43

Spécialiste de l'exploitation et la conception de stations de Nettoyage En Place (NEP) à haute efficacité (Qualité & Productivité) et ultra-sobriété (eau, énergie, détergents).

### Vif / HALL 2 - STAND C42

Solutions logicielles innovantes adaptées aux industries de process, modulaires et complémentaires, couvrant l'ensemble des opérations de l'administratif jusqu'aux lignes de production.

### Optimistik / HALL 2 - STAND B46

Solutions d'Intelligence Opérationnelle combinant tous les besoins d'une usine autour des données.

### Fabrig / HALL 2 - STAND C47

Solutions tout-en-un Pour l'excellence opérationnelle, détecter, résoudre les problèmes plus rapidement et améliorer la performance industrielle.

### CSB System / HALL 2 - STAND A44

Solutions informatiques orientées métiers pour les industries de process (produits alimentaires, boissons, ainsi que pour le négoce.

### Groupe SRA / HALL 2 - STAND B45

Intégrateur de solutions de gestion sur la France et l'export.

### Centric Software / HALL 2 - STAND A46

Optimiser chaque étape de la mise sur le marché d'un produit, en fluidifiant les processus, en réduisant les coûts et en maîtrisant le développement durable.

**Du mardi 4  
au jeudi 6 mars,**

plusieurs séquences comprennent une animation brise-glace sur le thème de l'IA et l'animation de pitches des entreprises exposantes.

Comment s'articule une séquence type ?

## Animation numérique sur le sujet de l'IA (10 min)

Chaque participant présent pourra interagir avec son téléphone à des quiz, suggérer des mots pour un nuage, donner son avis sur des sondages etc.  
**Objectif :** informer et interpeller de façon ludique et interactive.

## Pitches d'entreprises présentes sur le village (10 min)

Incluant un temps de questions/réponses et des échanges animés par **Jean-Philippe Falavel**.

Retrouvez les horaires des séquences et toutes les informations du Village de l'IA sur [cfiaexpo.com](http://cfiaexpo.com)

**La vision de  
Caroline Hilliet  
Le Branchu,  
Rédactrice en chef  
de Mag CFIA 2025**



Ces sujets sont certainement plus complexes pour les plus petites structures car ils nécessitent des moyens importants. Pour autant, de nouvelles solutions voient le jour pour s'adapter de plus en plus à chacun. La transition numérique passe d'abord par une prise de conscience, celle de l'absolue nécessité d'adresser des sujets comme la cybersécurité ou l'intelligence artificielle à la hauteur de leurs enjeux, en termes de gains comme de risques.

Liste arrêtée au 13/01/2025

# 48H IN TECH

## LES SOLUTIONS UTILES À MA SOCIÉTÉ ET À LA SOCIÉTÉ

ENTRETIEN AVEC JULIE VOYER, DIRECTRICE DE L'ÉVÉNEMENT

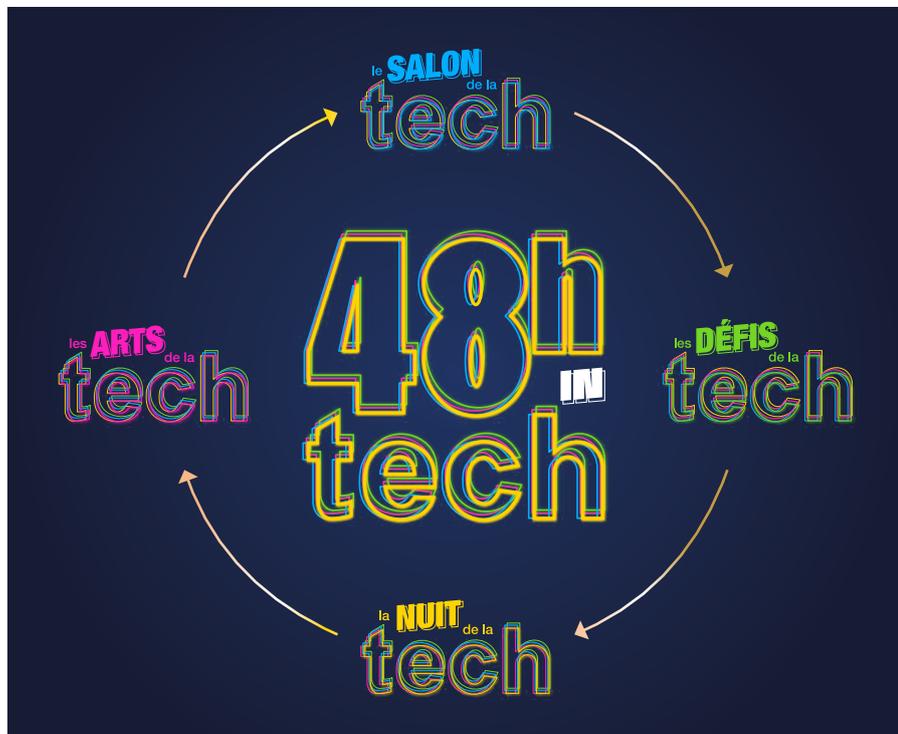
### QUELLE EST LA VISION QUI A INSPIRÉ LA CRÉATION DE L'ÉVÉNEMENT "48H IN TECH" ?

Riche de 30 années d'expertise auprès d'entreprises de tous horizons, notre équipe a cultivé une compréhension fine de leurs enjeux quotidiens. À travers GL events Exhibitions Industrie, basée à Casseneuil, nous animons une communauté dynamique de plus de 900 000 acteurs, notamment via le CFIA à Rennes et Global Industrie à Paris et Lyon.

Dans un monde en constante mutation, la transformation numérique est devenue incontournable. Notre analyse du secteur nous a naturellement orientés vers le Grand Ouest, territoire qui appelait à la création d'un rendez-vous BtoB majeur dédié aux solutions digitales, avec Rennes comme épicerie. Ce choix n'est pas un hasard : la ville, classée parmi les cinq destinations françaises les plus attractives pour les startups tech, abrite la majorité des 500 startups bretonnes, particulièrement dans le numérique, l'IA, les télécoms et la cybersécurité.

### COMMENT AVEZ-VOUS CONÇU LE FORMAT DE "48H IN TECH" ET QUELS EN SONT LES OBJECTIFS PRINCIPAUX ?

48H IN TECH a été pensé comme un espace inspirant et fédérateur, un véritable catalyseur de collaborations. C'est un lieu où professionnels de tous horizons - des TPE aux grands groupes - se rencontrent, partagent leurs expériences, échangent autour des bonnes pratiques, explorent de nouvelles façons de faire... Notre format se veut innovant, loin des cadres traditionnels, pour favoriser échanges authentiques et rencontres enrichissantes.



#### Accessibilité avec le SALON DE LA TECH :

Imaginez un lieu où la transformation digitale devient concrète et accessible, où chaque solution répond à un besoin réel des entreprises. TPE et PME y trouvent leur chemin à travers des démonstrations pratiques, pendant que les talents de demain rencontrent leur future vocation.

#### Innovation avec LES DÉFIS DE LA TECH :

Ce challenge national rassemble startups, entreprises et étudiants autour d'un objectif commun : faire émerger des solutions innovantes qui serviront autant les organisations que la société.

#### Inspiration avec la NUIT DE LA TECH :

Faire briller les idées de demain le temps d'une soirée exceptionnelle combinant des interventions de speakers inspirants et récompense des meilleures innovations des Défis de la Tech.

#### Emotions avec LES ARTS DE LA TECH :

La fusion de l'art avec la technologie ouvre un champ infini de possibilités créatives, où l'imaginaire prend vie sous nos yeux.

### QUEL EST LE "PETIT TRUC EN PLUS" DE 48H IN TECH ?

Notre singularité réside dans notre approche pragmatique : rendre la technologie accessible et utile pour tous. Nous créons des ponts entre l'innovation et les besoins concrets des entreprises. Notre accompagnement pas à pas permet à chaque organisation de construire sa transformation digitale progressivement, en apportant de la valeur à chaque étape.

**Du 4 au 6 novembre 2025 à Rennes, 48H IN TECH vous promet une immersion totale dans l'univers de la tech utile !**



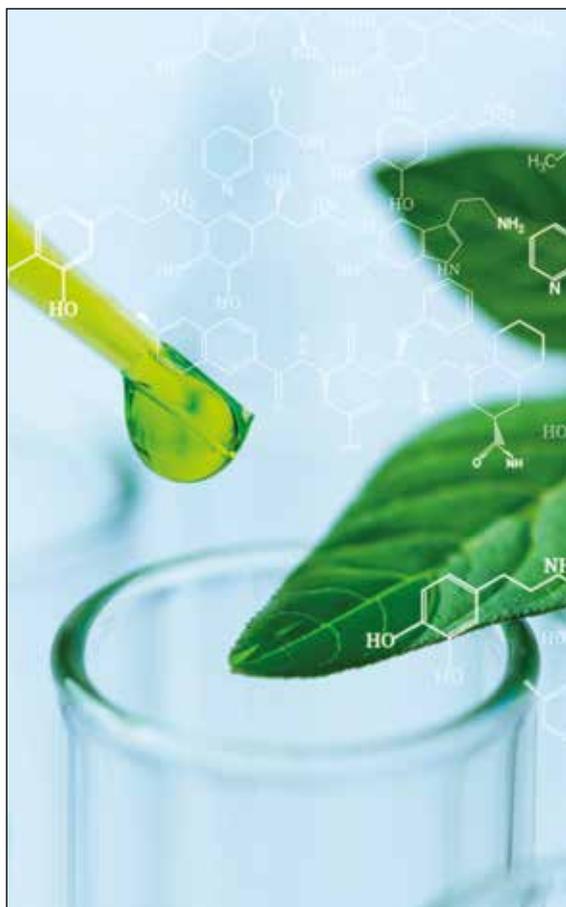
contact.48hintech@gl-events.com | www.48hintech.com



L'expertise du **nettoyage**  
et de la **désinfection**.

Retrouvez nous au **Cfia** :

**HALL 6**  
**STAND C6**



## Imaginez un traitement d'eau vertueux...

Avec la « Chimie alternative by BWT » !

Véritable démarche scientifique, elle a pour objectif de réduire les effets des rejets de vos installations et votre impact environnemental avec des produits chimiques formulés selon une charte de **formulation aux principes actifs biodégradables, renouvelables, recyclés ou biosourcés, et non toxiques**.

Gamme dédiée au traitement des TARs et des circuits climatiques !



À DÉCOUVRIR SUR NOTRE STAND B23 HALL 8

For You and Planet Blue.



CLAYTON de France  
77190 Dammarie les Lys  
lavapeur@clayton.fr  
01.64.79.40.85

**Clayton**  
INNOVATIVE TEAM SYSTEM SOLUTIONS  
Hall 2 - Stand C27

### GÉNÉRATEURS DE VAPEUR

Jusqu'à 20 t/h - Pression jusqu'à 200 bar

Générateur de vapeur électrique CLAYTON - Série V

**NEW!**

L'une de nos alternatives respectueuses de l'environnement, idéale pour répondre aux enjeux de transition énergétique.



**Les avantages:**

- Pas d'émissions
- Faible maintenance
- 100% modulant
- Conception modulaire
- 5 ans de garantie sur les pièces sous pression \*
- Démarrage rapide
- Compacte & sûre
- Vapeur de haute qualité
- Design unique

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS SUR NOTRE SITE : [www.clayton.fr](http://www.clayton.fr)

Rejoignez nous sur LinkedIn 



**AMF**  
BAKERY SYSTEMS

## VOTRE PARTENAIRE EN MATERIEL BVP.

Hall 8 Stand B28

**SOLUTIONS DE POINTE**  
**POUR LES ÉQUIPEMENTS DE BOULANGERIE INDUSTRIELLE**  
**DU PÉTRISSAGE À L'EMBALLAGE**



Pour plus d'informations : [www.amfbakery.com](http://www.amfbakery.com) ou [sales@amfbakery.com](mailto:sales@amfbakery.com)

**Anéolia**  
Analyser pour mieux protéger

**Sécurité Alimentaire au CFIA25**

Hall 12  
Stand A-23

### Pourquoi mesurer l'herméticité de votre emballage peut mieux protéger vos clients ?

Une conférence animée par nos experts :  
Eric Schaller, CEO Anéolia  
Lyes Irid, directeur technique Anéolia



Mardi 4 mars à 13h30  
Mercredi 5 mars à 17h30  
Jeudi 6 mars à 9h30

**Analyser votre MAP avec nos instruments EXOS et OXYLOS combinant analyse de gaz et de mesure de fuite**

technologie française - appareils brevetés - inscrivez-vous à notre webinar sécurité alimentaire >





+33 (0)1 85 51 05 80 [www.aneolia.com](http://www.aneolia.com) [www.aneolia.shop](http://www.aneolia.shop) 240, rue de la Motte 77550 - Moissy-Cramayel - FRANCE



# Sécurité des aliments

**Produire des aliments sains et sans danger pour le consommateur est un des fondamentaux de la production agroalimentaire.**

**Avec la richesse de son offre, le CFIA s'empare du sujet en ajoutant un nouveau hall dédié à la sécurité des aliments.**

## Le nouveau pôle Sécurité des aliments

Désormais, le CFIA a un 4<sup>e</sup> pôle ! en effet, La sécurité des aliments a toujours été au cœur du salon, mais de façon diffuse, sans sectorisation bien identifiée. Compte tenu de la vitalité de l'offre qui s'étoffe et pour mieux répondre aux besoins du visitorat, le CFIA a décidé de créer le Hall 12, entièrement consacré au sujet. Il est ainsi le fruit du dynamisme du secteur, de l'analyse et du laboratoire. « *C'est une excellente initiative, qui permet à l'ensemble des acteurs des industries agroalimentaires de renforcer leur action sur le champ de la sécurité alimentaire et, par voie de conséquence, la confiance de nos concitoyens dans les aliments qu'ils consomment,* souligne Benoît Assemat, Inspecteur général au ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. *Côtés consommateurs, ces derniers ont besoin d'avoir confiance dans leur alimentation. Cela concerne autant la qualité de l'information que la sécurité sanitaire. Les aliments ne sont pas des produits de consommation comme les autres, car ils nous constituent.*

*C'est le sens de la formule de Claude Fischler sur la place symbolique de l'alimentation : Je suis ce que je mange et son corollaire Si je ne sais plus ce que je mange, je ne sais plus qui je suis. Cela explique que l'impact de toute fraude ou transgression sur les aliments que nous consommons dépasse largement les conséquences objectives sur notre santé. La découverte d'avoir été trompé sur ce que l'on mange suscite toujours une forte indignation et ravive un sentiment de défiance de la part de nos concitoyens. » Cette nouvelle sectorisation du CFIA contribue à développer l'offre au service des industriels agroalimentaires, notamment à destination des responsables qualité, les garants de la sécurité des aliments, en répondant aussi aux exigences des distributeurs, comme des consommateurs.*

## Un contexte porteur et un besoin d'innovation pour les IAA

Produire des aliments sains, sans danger pour le consommateur est une exigence réglementaire et un prérequis indiscutable : c'est un des fondamentaux de la production agroalimentaire. Les dangers peuvent être microbiologiques (Salmonella, Listeria...), chimiques (mycotoxines, pesticides, PFAS, MOSH MOAH...) ou physiques (corps étrangers). Depuis les crises sanitaires des années 90, les exigences ont évolué, renforçant les contrôles via la méthode HACCP et des analyses des matières premières, produits finis et environnement de production.

### à noter

Remise du prix PCH avec EHEDG

**Le mercredi  
5 mars à 11h30**

Hall 12  
Espace  
Animation

Avec les exposants spécialisés dans le domaine de la sécurité alimentaire situés hall 12, parmi les experts présents :

Le milieu de production, propice au développement bactérien, nécessite une vigilance constante. Malgré les mesures en place, la maîtrise de la qualité sanitaire est un véritable défi quotidien, nécessitant innovation et ressources. La pression des autorités est forte, et les rappels de produits, bien qu'efficaces, coûtent cher aux entreprises. Des crises récurrentes peuvent impacter gravement l'image d'une entreprise, d'une marque. Les acteurs agroalimentaires recherchent des solutions rapides et efficaces pour les éviter et préserver la performance industrielle.

## L'animation du pôle

Au cœur du pôle « sécurité des aliments », un espace est spécialement conçu pour proposer des démonstrations concrètes, des animations ludiques et des pitches, présentés par des acteurs clés de l'analyse, des laboratoires, des organismes certificateurs, des nuisibles. Les experts du nettoyage, de la désinfection et de l'hygiène seront également présents.

### Au cœur de cette zone d'animations, auront lieu :

- Des pitches autour de thématiques sanitaires
- Des ateliers de travail collaboratif
- Des formations appuyées de démonstrations
- **HG3 Prevor partner**: laboratoire de toxicologie - Maîtrise du risque chimique
- **Mérieux**: laboratoire - Solutions - Microbiologie, analyses, recherche et certifications
- **Phytocontrol**: laboratoire d'analyses
- **Groupe Carso**: analyses environnementales
- **Anéolia**: herméticité des emballages
- **Mettler Toledo**: solutions pour améliorer la sécurité alimentaire, la qualité et la productivité
- **Eurofins**: solutions d'analyses, d'audits et de formation pour la qualité, la sécurité et l'authenticité des aliments
- **Merck**: solutions pour la sécurité alimentaire
- **Oxypharm**: contrôle qualité, désinfection, nettoyage...

Et bien d'autres!

## La vision de Caroline Hilliet Le Branchu, Rédactrice en chef du Mag CFIA 2025



### La sécurité sanitaire des aliments est la condition incontournable et non-négociable de nos métiers.

Un tour d'horizon complet du sujet aborde les questions de réglementation, d'innovation technologique, des moyens de contrôles, des bonnes pratiques, de veille sur les risques émergents, mais aussi de RH par rapport à la formation et la culture SDA. Ces thématiques sont au cœur des démarches HACCP de nos entreprises et nécessitent d'être revisitées et optimisées en permanence. Néanmoins, notre époque voit se renforcer les enjeux de compétitivité et d'impact environnemental de nos activités.



Venez nous rencontrer - Hall 5, stand A55

La rencontre des besoins industriels et des compétences professionnelles



Depuis 1988, un réseau de techniciens freelance expérimentés et qualifiés :  
Maintenance • Montage • Câblage • Automatismes • Mise en service • Suivi de projets  
Bureau d'études • France et export

[www.bcsfreelance.com](http://www.bcsfreelance.com)



# Interview

## Benoît Assemat



**Inspecteur général au Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, membre du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), instance placée auprès du ministre pour réaliser des missions de conseil, d'expertise, d'audit, d'inspection et d'évaluation des politiques publiques.**

**Aujourd'hui, on ne peut plus agir dans son « couloir » ou son « silo » au détriment d'une vision d'ensemble prenant en compte tous les enjeux de la durabilité de nos systèmes alimentaires.**

### Quels sont les grands enjeux et priorités aujourd'hui en matière de sécurité alimentaire ?

L'agroalimentaire a réalisé d'importants progrès pour renforcer la sécurité alimentaire. À la fin du siècle dernier, des crises (listériose, vache folle), ont conduit à rénover – avec succès – le cadre législatif européen de la sécurité sanitaire, en s'appuyant sur des principes simples : approche globale et intégrée dite « de la fourche à la fourchette », responsabilité des entreprises et enfin séparation des instances en charge de l'évaluation par rapport à celles chargées de la gestion des risques. Aujourd'hui, le principal enjeu – qu'il s'agisse de sécurité alimentaire ou de façon plus générale de la confiance de nos concitoyens dans leur alimentation – me semble relever du développement de nouvelles formes de fraudes organisées à grande échelle, dans un contexte de mondialisation des échanges, de complexification des circuits commerciaux et de course aux prix bas. Les scandales de la viande de

cheval (2013) et des œufs contaminés au fipronil (2017) ont illustré les liens étroits entre ces différents enjeux... Le défi est désormais de dépasser la dualité historique entre sécurité sanitaire et répression des fraudes. En considérant que le contrôle de la sécurité alimentaire doit intégrer cette double dimension, le règlement européen du 15/05/2017 sur les contrôles officiels prend en compte cette nécessité.

### Comment garantir la sécurité des approvisionnements dans le contexte actuel ?

La sécurité des approvisionnements rejoint les notions de souveraineté alimentaire et de résilience alimentaire, qui fait l'objet de travaux sous forme de guide ou de référentiel de la part de différentes associations. Pour garantir cette sécurité qui a été ébranlée au moment du Covid-19 ou du déclenchement de la guerre en Ukraine, il faut considérer le système alimentaire dans son ensemble, de la disponibilité des intrants nécessaires aux agriculteurs jusqu'à l'assiette du consommateur. Or, nous manquons d'un cadre intégratif qui associerait tous les acteurs. Aujourd'hui, on ne peut plus agir dans son « couloir » ou son « silo » au détriment d'une vision d'ensemble prenant en compte tous les enjeux de la durabilité de nos systèmes alimentaires. Enfin, la précarité alimentaire touchant des millions de Français est un sujet de préoccupation majeur. Quant aux défis environnementaux (changement climatique, perte de biodiversité, accès aux ressources naturelles...), ils nécessitent une transformation

des systèmes agricoles et alimentaires, intégrant l'agriculture, l'environnement, la nutrition, la santé publique et le bien-être animal.

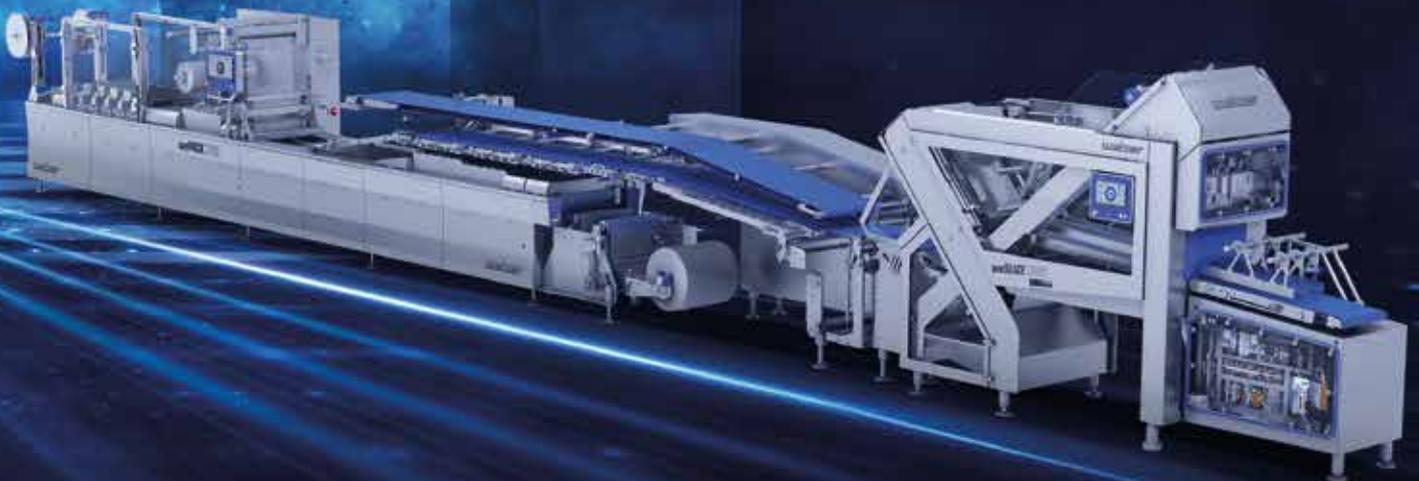
### Comment voyez-vous les choses évoluer ces prochaines années ?

Globalement, je pense que la course aux prix bas ne va pas s'arrêter ce qui engendre des risques sur la sécurité alimentaire, au sens des fraudes évoquées plus haut avec de possibles risques sanitaires et la perte de confiance de nos concitoyens vis-à-vis de l'alimentation. S'agissant des contrôles officiels, le défi pour les administrations en charge du sujet est de répondre à la « face noire » de la mondialisation avec les risques cités précédemment. Cela suppose de pouvoir anticiper les risques nouveaux et construire une approche globale associant l'ensemble des acteurs. L'immense majorité des entreprises agroalimentaires cherchent à améliorer leurs dispositifs de surveillance et de contrôle. Il est bien sûr nécessaire que l'État veille au respect des règles sanitaires mais il est très important d'agir efficacement à l'égard d'acteurs perturbant le fonctionnement économique du secteur par des activités frauduleuses. Pour rechercher efficacement les « brebis galeuses », il faudrait s'inspirer d'une formule de Georges Clemenceau : « Le gouvernement a pour mission de faire que les bons citoyens soient tranquilles, que les mauvais ne le soient pas » ! C'est la principale difficulté à laquelle sont confrontés les services de contrôle de l'État.

# THE NEW *wePACK*

## LA PERFORMANCE ABSOLUE

► VOIR MAINTENANT



Une réelle intégration crée une véritable valeur ajoutée.  
Découvrez notre gamme en constante évolution avec  
des produits innovants et soyez prêts à relever les  
défis de demain – grâce aux solutions intégrées de Weber.

 **PROCHAIN RDV :**  
**Cfia** **RENNES** **2025**  
4-5-6 MARS

Hall 3  
Stand F23

**weber**

# Agro'Nova

**Un espace en adéquation avec un secteur en transition**

**L'espace Agro'Nova propose des solutions inédites pour aider les industriels à relever les défis climatiques, économiques, sociétaux et réussir leurs transitions. Cette année, en partenariat avec Vitagora et Foodtech® France, cap sur le « Mieux manger pour mieux vieillir ! »**

Au CFIA, de nombreuses solutions dédiées à l'alimentation senior seront présentées avec un concentré de sociétés innovantes dans l'espace Agro'Nova du Hall 12.



## La vision de Caroline Hilliet Le Branchu, Rédactrice en chef du Mag CFIA 2025

L'alimentation, quelle qu'elle soit, a des impacts directs sur la santé à tous les niveaux. Et c'est là où toutes nos entreprises ont leur rôle à jouer. Bien manger est essentiel à chaque âge de la vie : bien grandir, bien vieillir pour bien vivre chaque phase de l'existence. Il y a d'autres composantes clés à la santé, comme l'activité physique, qu'il faut encourager dans une société qui se sédentarise, mais ce n'est pas notre domaine d'expertise !

## Un thème qui concerne tout l'écosystème d'un produit

Le vieillissement accéléré de la population mondiale pose d'importants défis, notamment en matière de retraite, santé, et autonomie. En 2070, les plus de 65 ans seront plus nombreux que les moins de 18 ans. En France, la part des plus de 65 ans atteindra 28 % en 2050, et celle des plus de 85 ans augmentera de 50 % entre 2030 et 2040 (Ined). L'alimentation des seniors joue un rôle clé dans le bien vieillir, avec des besoins spécifiques : apport en protéines (sarcopénie), goût (sapidité), textures plus molles... leur alimentation doit être équilibrée, riche en nutriments essentiels, tout en prenant en compte la facilité de digestion et d'absorption des aliments. Les emballages adaptés pour les seniors doivent allier sécurité, praticité et confort d'utilisation, tout en prenant en compte leurs besoins spécifiques liés à l'âge (ouverture facile, étiquettes lisibles...). Bref, il s'agit d'un thème qui concerne tout l'écosystème d'un produit ! C'est pourquoi au CFIA, de nombreuses solutions dédiées à l'alimentation senior seront présentées avec un concentré de sociétés innovantes dans l'espace Agro'Nova du Hall 12.

## La présence de start-up innovantes

Le pôle Vitagora est l'association professionnelle de la filière agroalimentaire des régions Bourgogne-Franche-Comté et Île-de-France et regroupe plus de 670 membres (start-ups, PME, ETI, grands groupes, offreurs de solutions et laboratoires de recherche publics et privés). Comme l'indique Christophe Breuillet, Directeur du pôle, « Depuis 20 ans, notre mission est d'accompagner ces membres à travers un panel d'actions et de services dédiés à l'optimisation de leur performance industrielle, à leur croissance et à l'innovation ». Vitagora s'est engagé dès 2016 dans une démarche de développement de l'écosystème de start-ups territorial, notamment en impulsant la création du réseau national FoodTech® France qu'il coordonne aujourd'hui. FoodTech® France englobe maintenant six écosystèmes régionaux (Agropole, FoodTech Grand Est, CCI Paris Île-de-France, Innov'Alliance, Technocampus Alimentation et Vitagora) et environ 300 start-ups en France. « Le CFIA représente une vitrine stratégique pour mettre en lumière les innovations du secteur et favoriser les rencontres entre les acteurs de toute la chaîne de valeur. C'est une occasion privilégiée de valoriser les start-ups que nous accompagnons ainsi que le réseau FoodTech® France, tout en affirmant notre rôle central dans la construction de solutions alimentaires de demain sur cette thématique clé. » Ainsi l'espace Agro'Nova incarne leur engagement à promouvoir des réponses innovantes et concrètes au défi "mieux manger pour mieux vieillir" », qui allient plaisir, santé, praticité et durabilité, en adéquation avec les enjeux sociétaux et industriels actuels.





# Interview

Christophe Breuillet

Directeur  
de Vitagora



**La priorité pour les seniors est de répondre à leurs besoins alimentaires spécifiques tout en luttant contre la dénutrition et l'isolement social, avec des produits accessibles à tous.**

## Quelles sont les problématiques et les priorités en termes d'alimentation seniors ?

Le vieillissement de la population représente un défi majeur pour les secteurs de l'alimentation et de l'industrie agroalimentaire. La priorité pour les seniors est de répondre à leurs besoins alimentaires spécifiques tout en luttant contre la dénutrition et l'isolement social, avec des produits accessibles à tous. En France, parmi les personnes âgées en situation de dépendance, 7 sur 10 ne consomment pas les bonnes proportions d'aliments pour satisfaire leurs besoins nutritionnels. Les besoins nutritionnels incluent particulièrement des apports suffisants en protéines pour prévenir la sarcopénie, en micronutriments tels que le calcium et la vitamine D, ainsi que des solutions alliant plaisir gustatif et adaptation aux capacités alimentaires, notamment en cas de difficultés de déglutition ou de problèmes de dentition.

## Quelles sont aujourd'hui les tendances et innovations en ce domaine ?

Chez Vitagora, nous réunissons des chercheurs et professionnels pour développer des solutions adaptées, comme les projets Farine +, Renessens et AlimaSSens, qui explorent des approches innovantes pour une alimentation senior alliant nutrition, santé et plaisir. L'exemple du pain brioché G-Nutrition® du projet Farine +, une Denrée Alimentaire Destinée à des Fins Médicales Spéciales (DADFMS) pour les personnes souffrant de dénutrition ou à risque de dénutrition, qui est issue d'une collaboration entre chercheurs et acteurs sur l'intégralité de la chaîne blé-farine-pain en Bourgogne-Franche-Comté. Les innovations agroalimentaires se multiplient pour lutter contre la dénutrition avec des produits formulés pour être hypercaloriques, hyperprotéinés, enrichis en vitamines, etc. Ces produits se déclinent sous diverses formes (boissons, pains, biscuits...), ainsi que différentes textures et saveurs... Autre exemple, la start-up Carembouche a développé des bouchées innovantes riches en nutriments et en probiotiques/prébiotiques pour pallier les déficits nutritionnels et l'appauvrissement du microbiote intestinal. Les innovations en agroalimentaire ne se limitent pas aux produits eux-mêmes. Elles incluent également des avancées dans les équipements et les emballages (ouverture facile, préhension des couverts...). On peut citer l'exemple de la cassolette élaborée par le Groupe Nutrisens, un packaging ergonomique spécialement conçu pour répondre aux problématiques de pratique.

## Comment voyez-vous le marché de l'alimentation senior évoluer ces prochaines années ?

Tant les chiffres démographiques que ceux de la consommation alimentaire tendent à montrer que le marché des seniors est en expansion. D'ici 2030, la France métropolitaine comptera environ 12,3 millions de personnes âgées de 70 ans ou plus, soit une augmentation de 2,5 millions par rapport à 2020. En 2022, le cabinet Xerfi a estimé que les seniors de plus de 65 ans représenteront bientôt près d'un tiers du marché alimentaire en valeur. C'est une véritable opportunité de développement et de croissance pour les entreprises agroalimentaires. À condition toutefois de bien prendre en compte les besoins spécifiques de toutes les populations seniors, du cinquantenaire qui cherche à préserver son capital santé au senior grand âge en perte d'autonomie qui a des besoins nutritionnels très spécifiques. Le marché des jeunes seniors, en pleine expansion, s'oriente de plus en plus vers une alimentation préventive favorisant le bien-vieillir. Ces consommateurs, actifs et soucieux de leur santé, recherchent des produits innovants, riches en nutriments et adaptés à leurs besoins spécifiques. Ils privilégient les solutions pratiques, savoureuses et naturelles, tout en étant attentifs aux labels qualité et aux bénéfices santé. Ce segment constitue une opportunité stratégique pour les acteurs agroalimentaires innovants.



# Interview



Amélie  
Vidal-Simi

Directrice  
Générale de  
Mondelez  
International  
en France

**L'agroalimentaire est au cœur des transformations sociétales et environnementales, face à des défis majeurs à relever : réduire son empreinte écologique, innover de manière durable et préserver sa compétitivité**

**L'agroalimentaire fait aujourd'hui face à un monde en transition. Quels sont les principaux enjeux qui l'animent ?**

Face à l'urgence climatique, réduire l'impact environnemental est crucial. L'innovation durable est nécessaire, non seulement pour créer de nouveaux produits, mais aussi pour améliorer toute la chaîne de valeur. Par exemple, notre programme Harmony vise un approvisionnement en blé plus durable ([www.harmony.info/fr-fr](http://www.harmony.info/fr-fr)). Nous améliorons aussi continuellement nos recettes pour répondre aux attentes des consommateurs.

La compétitivité est un autre défi, nécessitant aux entreprises de s'adapter tout en optimisant leurs coûts. Le programme Choose France met en valeur les investissements étrangers, qui dynamisent l'économie locale. Chez Mondelez International, nous avons investi 175 millions d'euros entre 2021 et 2023 dans nos usines françaises, renforçant ainsi leur productivité et soutenant les emplois locaux.

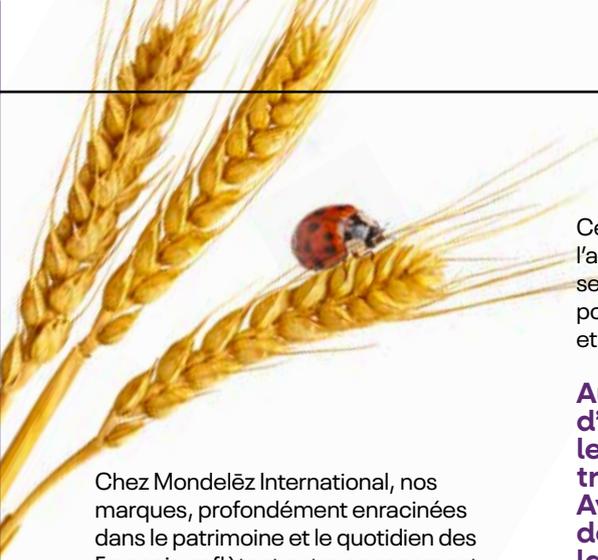
**Nous concentrons nos efforts sur trois axes majeurs :**

- 1. Réduction de l'empreinte environnementale**  
Nous visons la neutralité carbone d'ici 2050, avec une réduction de 35 % d'ici 2030. Des initiatives comme les emballages en mono-papier et notre programme Cocoa Life pour un cacao plus durable en témoignent.
- 2. Économie circulaire**  
Nous visons 98 % d'emballages conçus pour être recyclables d'ici fin 2025.
- 3. Amélioration nutritionnelle**  
Nous rénovons nos recettes, par exemple comme celle d'Oreo, pour répondre aux attentes nutritionnelles et incitons à une consommation réfléchie et dans les justes portions.

**D'après vous, comment répondre au défi de l'inflation ?**

L'alimentation occupe une place unique en France, pays de la gastronomie par excellence. Aujourd'hui, la hausse des coûts, notamment des matières premières comme le cacao, met sous tension l'ensemble de la chaîne de valeur. Pour répondre efficacement à ce défi, il est impératif de rétablir la confiance entre tous les acteurs. Cette confiance doit d'abord s'établir dans les relations avec nos clients. Nous avons besoin de dialogues constructifs et de partenariats équilibrés qui favorisent le développement partagé, l'investissement et l'emploi.





Ces initiatives soulignent l'importance de l'agriculture et de l'agroalimentaire, non seulement pour l'économie, mais aussi pour répondre aux aspirations sociétales et environnementales de notre époque.

Chez Mondelēz International, nos marques, profondément enracinées dans le patrimoine et le quotidien des Français, reflètent notre engagement à offrir des produits de qualité tout en innovant pour une alimentation plus responsable. Par exemple, près de 80 % des produits LU vendus en France sont fabriqués dans nos 9 biscuiteries françaises. Assurer cette excellence sur le long terme nécessite des investissements réguliers et soutenus, à la hauteur des attentes de nos consommateurs.

Partenariat et confiance sont deux maîtres mots pour que la France conserve son attractivité auprès des entreprises étrangères et dans la chaîne de valeur internationale. Ensemble, en valorisant les atouts uniques de notre pays, nous pouvons bâtir des relations gagnant-gagnant qui bénéficieront à tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire, des producteurs aux consommateurs.

### Quel regard portez-vous sur la colère des agriculteurs qui s'est manifestée ces derniers mois ?

La colère exprimée par les agriculteurs français ces derniers mois témoigne des défis majeurs auxquels ils sont confrontés : l'augmentation des coûts de production, les aléas climatiques et des marges de plus en plus réduites et une complexité renforcée à exercer leur métier tous les jours. Chez Mondelēz International, nous reconnaissons leur rôle essentiel dans la chaîne alimentaire et collaborons avec eux pour construire un avenir durable et résilient. Depuis 2008, notre programme Harmony soutient plus de 1100 agriculteurs européens, répondant à 99 % des besoins en blé pour nos biscuits en Europe. Avec Harmony Ambition 2030 basée sur les principes d'agriculture régénératrice, nous allons encore plus loin : nous visons à ce que d'ici 2030, 100 % des besoins en blé pour nos biscuits en Europe soient cultivés selon des critères encore plus ambitieux, en termes de diminution de gaz à effets de serre, de préservation de la biodiversité et de soutien aux céréaliers d'ici 2030. Nous investissons également dans des projets pilotes comme Soft Wheat Future pour réduire l'usage d'engrais et Sam Dimension pour limiter les herbicides grâce à l'intelligence artificielle.

### Au niveau de l'aspect humain d'une entreprise, quelles sont les priorités sur lesquelles travailler aujourd'hui ? Avez-vous noté une évolution des comportements dans la vision du travail ?

Les priorités humaines d'une entreprise évoluent constamment, influencées par des changements socio-économiques, technologiques et générationnels. Ces transformations redéfinissent les attentes et les comportements de nos équipes, nous obligeant à nous adapter constamment pour rester attractives et compétitives.

#### Parmi les principales évolutions que nous observons aujourd'hui :

**Flexibilité et autonomie :** Les collaborateurs recherchent davantage de souplesse dans leur organisation de travail, considérant cette approche comme un facteur clé de bien-être et de performance.

**Engagement social :** Les entreprises sont attendues sur leur rôle sociétal, que ce soit à travers des initiatives environnementales, sociales ou en promouvant des valeurs fortes.

**Évolution des compétences :** Le développement continu des collaborateurs est essentiel. Il ne s'agit plus seulement de progression de carrière, mais de proposer des expériences critiques qui renforcent les savoir-faire et l'agilité.

**L'usage de la technologie et de la « Data Analysis »** comme nouvelle compétence : La maîtrise des outils digitaux et de l'analyse de données devient une compétence incontournable, même dans les rôles traditionnels.

**Collaboration et adaptabilité :** Face à un environnement en perpétuelle évolution, la capacité à travailler ensemble et à s'adapter rapidement aux changements est devenue une priorité. Ces priorités, loin d'être isolées, se renforcent mutuellement pour bâtir un cadre de travail résolument moderne et humain.

**Parcours attractifs :** Il est primordial de répondre au besoin de changement des collaborateurs en construisant des parcours professionnels attractifs, rapides et adaptés à l'évolution des attentes. Ce cadre flexible permet de maintenir l'engagement et de répondre aux aspirations de ceux qui cherchent des perspectives de développement dynamiques.

### Quels sont les facteurs qui peuvent expliquer ces difficultés de recrutement en agroalimentaire et quels leviers pour rendre plus attractifs les métiers ?

Le secteur agroalimentaire, comme de nombreux autres, rencontre des difficultés de recrutement, principalement dues à la pénurie de profils qualifiés et à un manque de visibilité des opportunités.

#### Pour y répondre, Mondelēz International met en place plusieurs leviers :

**Valorisation des métiers :** La diversité et l'inclusion sont au cœur de notre stratégie, avec près de 3000 collaborateurs en France, plus de trente nationalités et 49 % de postes de direction occupés par des femmes.

#### Accompagnement personnalisé des carrières et formations :

Des entretiens réguliers, des revues de compétences et des formations permettent d'aligner les aspirations des collaborateurs avec les besoins de l'entreprise.

#### Engagement envers les jeunes talents :

Nous offrons des stages et des contrats en alternance : nous avons accueilli 88 stagiaires et 56 alternants en 2024.

Ces efforts nous ont valu plusieurs distinctions, notamment la certification « Top Employer » pour la troisième année consécutive en 2024 et « Happy Trainees » pour la huitième année consécutive.



**Ces initiatives illustrent notre volonté de faire du secteur agroalimentaire un choix de carrière attractif et pérenne, tout en répondant aux attentes d'une main-d'œuvre en quête de sens, d'innovation et d'équilibre.**



**Entre 2021 et 2023, nous avons investi près de 175 millions d'euros dans nos usines françaises pour renforcer leur productivité, répondre à une demande croissante et soutenir les emplois locaux. Ces investissements reflètent notre engagement envers la France, non seulement pour soutenir son tissu industriel, mais aussi pour favoriser une transition vers des pratiques plus durables et innovantes.**

### Est-ce qu'être innovant suffit pour être compétitif ?

L'innovation est essentielle à la compétitivité, mais elle ne suffit pas à elle seule. Pour être compétitif, l'innovation doit répondre aux attentes des consommateurs, en créant des produits plus sains, durables et offrant des expériences uniques. Chez Mondelez International, nous avons un portefeuille de marques emblématiques qui évoluent en permanence pour répondre aux besoins des consommateurs, en combinant innovation, rénovation, tout en renforçant leurs fondations solides. L'innovation ne se limite pas aux produits, elle inclut aussi des initiatives comme l'amélioration des emballages. Par exemple, nous avons développé, en partenariat avec le groupe Saica, un emballage mono-papier innovant pour des biscuits de la marque LU, réduisant l'utilisation de plastique de 63 % en France, Belgique et au Royaume-Uni, tout en respectant nos engagements en matière de développement durable. L'innovation concerne également nos méthodes de travail, de coopération et de communication, afin de développer des produits qui séduisent toujours nos consommateurs et garantissent la pérennité de nos marques.

### D'après vous, que peut apporter aux industriels un salon comme le CFIA ?

Le CFIA est un salon majeur qui joue un rôle clé dans le secteur de l'agroalimentaire en France, en réunissant des acteurs de toute la chaîne de valeur, des fournisseurs aux industriels, en passant par les partenaires technologiques. C'est un véritable accélérateur d'innovation, de collaboration et de transformation, essentiel pour les industriels qui souhaitent se positionner de manière compétitive, responsable et innovante dans un secteur agroalimentaire en constante évolution.

### Nous avons décidé de créer pour 2025 un nouveau hall de solutions dédiées à la sécurité sanitaire des aliments. Y a-t-il, selon vous des actions à mener en priorité aujourd'hui face à cet enjeu ?

La sécurité sanitaire des aliments est la priorité absolue pour notre secteur et la création d'un hall dédié à ce sujet lors du CFIA 2025 est une excellente initiative. Il est en effet impératif de renforcer la traçabilité, d'investir dans la technologie et l'innovation, de former et sensibiliser les équipes, et de promouvoir une collaboration étroite avec toutes les parties prenantes sur ce sujet. Ce hall offrira une plateforme idéale pour partager les bonnes pratiques et trouver de nouvelles solutions collectives.

**Ce hall offrira une plateforme idéale pour partager les bonnes pratiques et trouver de nouvelles solutions collectives.**

### Que pensez-vous des nouveaux outils numériques ?

L'intégration des nouveaux outils numériques, de l'intelligence artificielle et de la cybersécurité dans l'industrie agroalimentaire est une évolution incontournable et positive pour l'ensemble du secteur. Ces outils offrent un potentiel considérable pour améliorer l'efficacité, la traçabilité, la fabrication des produits et la gestion des risques. Toutefois, leur adoption n'est pas sans défis, y compris pour les grands groupes.



### Mondelez International, l'un des leaders mondiaux de l'industrie agroalimentaire

Classé au **5<sup>e</sup> rang** du secteur alimentaire en France, notamment grâce à ses positions solides sur les marchés du biscuit et du chocolat.

Présent dans **9 foyers** français sur **10**, le groupe offre un portefeuille de plus de **25 marques emblématiques**, dont Milka, Côte d'Or et LU, fondée à Nantes en 1846.

En France, Mondelez compte près de **3 000 collaborateurs** répartis sur **12 sites**, dont **9 biscuiteries** et un centre européen de Recherche et Développement dédié au biscuit.

**Cette empreinte locale témoigne de notre engagement envers le tissu économique et territorial du pays.**

## Groupe Novacart, fondée en 1926, leader mondial de l'emballage papier carton cuisson

une **GAMME ÉTENDUE** à destination des acteurs de la **FILIÈRE AGRO-ALIMENTAIRE**,  
un **SERVICE R&D** pour vos développements spécifiques.



## Implanté en Bretagne depuis 1998

Techno Papier France S.A.S. - Rue des Eaux - Z.I. de Plagué - 35500 Vitré  
Tél. +33 (0)2 23 55 11 99 - Fax +33 (0)2 99 74 29 84 - E-mail : info@technopapier.fr - www.technopapier.com



Fabricant italien continental, de solutions d'emballages alimentaires, compostables. Pionnier et toujours à l'avant-garde de la durabilité depuis 20 ans avec ses solutions innovantes, brevetées, multi récompensées et tous ses sites de production à 0-Emissions de CO2

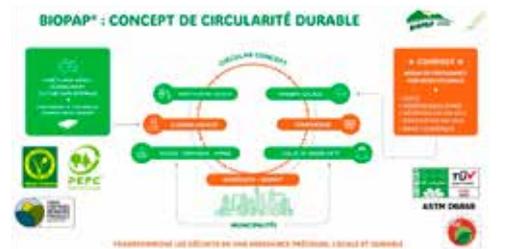
**Hall 9 Stand C9**  
**CFIA Rennes 2025**  
france@biopap.com  
Tel +33 (0)6 11 73 60 62

En phase avec les réglementations Europe PPWR, sans plastique selon directives SUP, sans PFAS et dérivés ou autres polluants et perturbateurs connus, certifiés compostables à domicile en 3 mois env. à l'air libre avec les biodéchets, biodégradables, recyclables en filière papier, thermoscellables avec des films et opercules de même nature pour une hygiène idéale, adaptés à surgélation, four et micro-onde, sans éco-toxicité potentielle pour les hommes et biodiversité.

Parfaite performance d'usage et sur besoins fonctionnels processus des niches d'applications clients producteurs et distributeurs **plats / repas à emporter ou à livrer en collectif ou en individuel, flux chauds, froids, surgelés ou sous ATM, pour un modèle éco-circulaire local de RECYCLAGE ORGANIQUE**

### Innovation **LE TOUT EN UN POUR TOUS** **Plateau Repas BIOPAP® EASY GENIUS®**

Breveté, simple, économique et tellement éco-circulaire pour **préparer, conserver, livrer et servir facilement des repas collectifs en toute sécurité par les traiteurs et pro des restaurations de collectivités** au bénéfice des Entreprises, Évènements, Administrations publiques, Hôpitaux, Hôtels, Campings, Clubs de vacances, Transports et autres secteurs...



Découvrez le guide  
BIOPAP® le modèle pour  
RECYCLAGE ORGANIQUE





RENNES  
4-5-6 MARS  
2025  
RENNES PARC EXPO

Hall 8  
Stand A21



## HIGH TOUCH

- Platine communicante
- Contrôle à distance
- Gestion du flux continu
- Performance sécurité



## SOLUTIONS DE SURGÉLATION ET REFROIDISSEMENT RAPIDE



AFNOR Cert. I4111

## EXPERT EN FERMENTATION ET PANIFICATION



05-49-25-50-04

panem@panem.fr

www.panem.fr

34 Allée des Grands Champs  
79260, La Crèche



# BENTLEY INSTRUMENTS

## CONTRÔLE TOTAL DE VOS PROCESSUS DE PRODUCTION GRÂCE À NOS COMBINAISONS UNIQUES DE SOLUTIONS D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

### Analyse bactériologique et cellulaire en 2 minutes

- Solution la plus rapide du marché pour le contrôle de la qualité hygiénique du lait cru lors du dépotage (analyse en 2 minutes)
- Cytomètre de flux standardisé hautement précis, rapide et fiable
- Jusqu'à 50 analyses par heure



Validé par MicroVal comme équivalent à ISO 4833-1:2013 et ISO 13366-1:2008 (certificat n° 2021LR98)

Venez nous rencontrer au CFIA de Rennes, du 4 au 6 mars 2025, sur notre stand B12, hall 12

RENNES  
4-5-6 MARS  
Cfia 2025

### BactoCount IBCm 3.0

### Analyse physico-chimique jusqu'à 64 paramètres simultanément

- Jusqu'à 64 paramètres chimiques différents en moins d'une minute
- Analyseur FTIR standardisé extrêmement précis, rapide et fiable
- Pour le lait et les produits laitiers liquides à semi-liquides
- Jusqu'à 300 analyses par heure



Conforme aux exigences des normes ISO 9622/IDF 141:2013, AOAC et ICAR

### DairySpec FT

Distributeur des solutions Bioeasy pour la détection rapide des résidus antibiotiques, ainsi que des solutions d'échantillonnage de QualiTru Sampling Systems

BIOEASY

QUALITRU  
SAMPLING SYSTEMS

[www.bentleyinstruments.eu](http://www.bentleyinstruments.eu)

[contact@bentleyinstruments.fr](mailto:contact@bentleyinstruments.fr)

A blurred background image of a large audience seated in a conference hall, facing a stage with a large screen. The text is overlaid on this image.

# Confé- rences

4.5.6 mars

De nombreuses  
conférences  
sur 3 jours,  
menées par  
des experts et industriels  
de l'agroalimentaire

Retrouvez  
l'intégralité des  
conférences sur :  
**cfiaexpo.com**

Programmation  
sous réserve de  
modifications

# Conférences

## MATINÉE THÉMATIQUE

**Les seniors  
ont faim  
d'innovation**

**Mardi  
04 mars  
2025**

La population française se fait des cheveux blancs ! Plus de 30 % des Français auront plus de 60 ans en 2030, contre 20 % au début des années 2000. Nutrition, goût et texture, design des emballages... comment mieux répondre aux attentes des seniors ?

Cap sur la silver innovation lors de cette matinée de conférences, en écho au nouvel espace Agro'Nova qui a pour thème 2025 « Mieux manger pour mieux vieillir ».

Pour 2025, le CFIA a concocté un programme à la fois piquant et inspirant... une grande dose de sujets d'actualité et d'expertises pour une recette à déguster sans modération !

### 10h00-10h40

**Alimentation des seniors :  
quelles opportunités ?**

Restitution de l'étude d'intelligence économique réalisée par Vitagora

Marthe Jewell, *Responsable communication, Vitagora*  
R & D : des programmes tournés vers l'innovation senior

### 10h40-11h00

**Seniors : quels  
comportements de  
consommation actuels ?  
Quelles attentes insatisfaites ?**

David Lecomte, *Directeur Insight Consommateur, NielsenIQ*

### 11h00-11h20

**Les Seniors : des besoins  
nutritionnels spécifiques –  
des solutions de formulations  
en pratique**

Béatrice de Reynal, *Nutritionniste Directrice Nutrimarketing*

### 11h20-11h40

**Comment lutter contre  
la dénutrition en EHPAD :  
le projet Nutrichic**

Camille Renaud, *Cheffe de projet science et technologie des aliments, Adria*

### 11h40-12h10

**Pitches : florilège de « silver  
innovations »**  
Sélection de projets Agro'Nova

### 12h10-12h30

**Et l'emballage ?  
le design et communication  
à l'ère des seniors**

Christophe Morin, *Dirigeant, Packagile*

**Mieux  
manger  
pour mieux  
vieillir**

APRÈS-MIDI  
à partir de  
**14 h 00**



### 14h00 - 15h00

#### Réutilisation de l'eau: un atout stratégique pour les IAA

Table ronde animée par Alexandre Couto, Journaliste, Chef de rubrique Production & Conditionnement, RIA. Avec Clothilde d'Argentré, cheffe de projets ABEA, Ludovic Lanouguère, Chef de projet LIFE ZEUS Sirop Monin, François Chaîne, directeur de projet Chemdoc Water Technologies, Arnaud Beaufile, directeur technique Isigny-Sainte-Mère (sous réserve)

Après deux années de sécheresse majeure (2022 et 2023), la gestion de la ressource hydrique est au cœur des préoccupations. Les pouvoirs publics ont déployé en 2024 un décret encadrant la réutilisation des eaux usées dans les IAA. Les projets innovants fleurissent préfigurant la production agroalimentaire de demain : plus sobre, plus résiliente et mieux intégrée dans une logique d'économie circulaire.

### 15h15 - 16h00

#### Quand modernisation industrielle rime avec transformation des métiers techniques et managériaux

Procanar engage à horizon 2024 - 2027 un projet de transformation important « Cap Houad » consistant, notamment, à moderniser les ateliers découpe, conditionnement et foie gras avec un process automatisé et robotisé. L'ambition : devenir un site référence en performance durable. Le défi est double : réussir la modernisation industrielle et faire évoluer les compétences des métiers techniques et les pratiques managériales du CODIR au terrain. Retours d'expériences de Procanar : Manuel Machado, Directeur de site et Marie-Élise Garnier, RRH et Quatenaire

### 16h15 - 17h00

#### Transformation des co-produits : de l'identification des gisements à l'évaluation de l'impact environnemental

Proposée par Biotech Santé Bretagne

La valorisation des coproduits est cruciale pour une économie circulaire et durable. Cette table-ronde abordera trois axes principaux : l'identification des gisements de coproduits, les méthodes innovantes de transformation et réintégration dans les circuits économiques, et l'évaluation de leur impact environnemental via l'Analyse du Cycle de Vie (ACV).

- Identification de gisements : Observatoire Environnemental de Bretagne
- Procédés de transformation : Charles Delannoy, Procids
- Impact environnemental (ACV) : Alexandre Francin, O2M

### 17h15 - 17h45

#### Le système de management MASE : Une initiative d'industriels au service de la Prévention

Stéphane Le Galleze, Président MASE Atlantique et Chef de mission pour EDF UP Cordemais

Comment améliorer la prévention dans votre entreprise ? L'association MASE Atlantique est une association dont le référentiel a pour objectif de promouvoir la mise en place d'un système de management Sécurité, Santé et Environnement (SSE) adapté et efficace. Au-delà de la délivrance d'une certification, MASE démontre à travers ses indicateurs de résultats, qu'une entreprise qui s'approprie un système de management SSE ne peut que bénéficier d'impacts positifs et diminuer de manière significative son accidentologie.





## Avantages Compétitifs

- Vs Tij : Le premier et le seul Jet d'encre Thermique qui ne se bouche **JAMAIS**

*The first and only Thermal Inkjet that NEVER clogs*

- Vs Cij : Aucune Maintenance – Pas de Nettoyage de Gouttières – Aucun Réglage de Buses

*No Maintenance – No Gutter cleaning – No Nozzle Adjustments*

- Vs Cij : Fonctionnement simple et propre - Aucune odeur de solvant

*It's Clean and Simple Operation - No MEK smells*



N° du Stand ALLEN :  
**Hall 10 B , stand 10 C 54**

**Ti12**  
JET D'ENCRE  
THERMIQUE



# Keendoo

Le partenaire numérique des IAA :  
PLM & Éco-conception

## ENFIN UNE SOLUTION POUR GÉRER LES DONNÉES D'EMBALLAGES

*Vous êtes en charge de la R&D ou de la Qualité Emballages :  
Découvrez notre solution !*

**NOUVEAU  
MODULE**



BRETAGNE<sup>®</sup>  
**USINE  
AGRO  
DU FUTUR**



DOSAGE - CAPSULAGE - SERTISSAGE - LIGNE DE CONDITIONNEMENT - TÊTES ET FINS DE LIGNES

**Massilly**   
SERVICES



DOSEUSE  
MY-DOS PRI H



CAPSULEUSE  
MY-CAP500-ECO



CAPSULEUSE  
MY-CAP3000-ECO



MINILIGNE AUTOMATIQUE  
MY-LINE MINI



AUTOCLAVE  
KA160



AUTOCLAVE  
CFS-75V

Venez nous rencontrer au CFIA stand n°10-G30

Depuis plus de 35 ans, nos équipes et nos machines accompagnent  
votre développement et vous aident à gagner en efficacité



**Qualiopi**  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



[www.massilly-services.com](http://www.massilly-services.com)

Massilly Services est agréé centre de formation N°74.19.00236.19. Prise en charge possible de vos frais de formation auprès de votre OPCO.  
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION



CONCEPTEUR ET FABRICANT FRANÇAIS  
DE SOLUTIONS AUTOMATISÉES POUR  
VOS FINS DE LIGNE.



COUPE | TRANCHAGE



PESAGE | ÉTIQUETAGE



ÉTUYAGE | ENCAISSAGE



PALETTISATION



05 49 82 05 80  
info@ixapack.com  
[www.ixapack.com](http://www.ixapack.com)

#industriemadefrance



[www.sctn.fr/](http://www.sctn.fr/)



Fabrication de lignes de cuisson

pour crêpes, galettes, pancakes



25 ANS



**SCTN**  
COOKING SOLUTIONS



CFIA

HALL 5, STAND E10



# Conférences

## MATINÉE USINE AGRO DU FUTUR

Usines à faible impact environnemental : des leviers pour l'efficacité énergétique

**Mercredi  
05 mars  
2025**

Dans un contexte plus que jamais contraint sur le plan économique, la réduction de l'empreinte environnementale des usines agroalimentaires suscite à la fois des gains de compétitivité et donne des gages de pérennité et de durabilité des activités.

Des innovations offrent de nouvelles opportunités en matière d'efficacité énergétique. Découvrez les expertises et solutions mises en lumière par BDI, l'ABEA et Valorial, les partenaires de l'Usine Agro du Futur.

10h00 - 10h20

**Efficacité énergétique : Comment gagner en maîtrise**

Olivier Barrault,  
Président, ATEE Grand Ouest

10h20 - 10h45

**Achats : comment alléger la facture énergétique**

10h45 - 11h15

**Énergies renouvelables : mutualisez la production, décuplez les coûts**

11h15 - 11h35

**Bâtiments d'usine : focus sur une conception « nouvelle génération »**

Idec Agro

11h35 - 12h05

**Cas d'usage : dans l'usine, les optimisations encore possibles**

**Stérilisation réduisez les consommations de gaz**

Laurent Bedel, Chargé d'affaires, CEA  
Renaud Antoine, Dirigeant, Goavec Engineering

**Boucles de récupération d'énergie avec stockage Thermocline**

Marine Pasco,  
Ingénieur performance, Bocard  
Louis Agabriel,  
Responsable alliance et développement technologique, Bocard  
Sébastien Vesin, Chef de projet, CEA Liten

12h05 - 12h25

**De nouvelles opportunités avec la méthanisation**

CEA  
Alexandre Bougeant,  
Dirigeant, Enerpro Biogaz

12h25

**Conclusion**

Alain Terpent,  
Directeur général, BDI (Bretagne Développement Innovation)  
Marie Kieffer,  
Déléguée générale, ABEA (Association Bretonne des Entreprises Alimentaires)  
Jean-Luc Perrot, Directeur, Valorial

**Des solutions pour gagner en compétitivité**

APRÈS-MIDI  
à partir de  
**14 h 00**



**14h00 - 15h00**

**Emploi : Comment concilier les attentes des diplômés et les besoins des entreprises**

**Cécile Boulaire, Directrice des opérations associée au cabinet Manageria-Synovivo et les témoignages d'Ignacio Rotaeché, Head Talent Acquisition & Mobility chez Episens - Claudie Jan, DRH de La Belle-Iloise - Table ronde animée par Adrien Cahuzac, Rédacteur en chef de RIA.**

Le cabinet Manageria livre les enseignements de sa grande enquête « Dessine-moi l'entreprise agri/agro de demain » sur l'image de l'industrie agroalimentaire auprès des étudiants, leurs attentes vis-à-vis des entreprises, les domaines qui intéressent le plus et le moins... Face à cela, les IAA déploient plusieurs leviers pour attirer: le contact avec le milieu professionnel durant les études, la Responsabilité sociale des entreprises (RSE), de meilleures conditions de travail, des opportunités d'emploi et les perspectives d'évolution...

APRÈS-MIDI  
THÉMATIQUE

**Sécurité des aliments : les clés pour éviter les crises**

Les rappels produits restent à un niveau élevé en France tandis que des crises sanitaires continuent d'émailler l'actualité. Quel est le constat objectif de la situation? Quels sont les nouveaux outils pour relever le défi de la sécurité des aliments?

Éléments de réponses avec un panel d'experts.

**15h15 - 15h35**

**Le bilan des rappels produits 2024**

**Stéphanie Perraut, Rédactrice en chef adjointe, Process Alimentaire**

**15h35- 15h55**

**Crise alimentaire : Les conséquences juridiques et économiques. Comment l'anticiper pour ne pas la subir?**

**Nathalie Goutaland, Avocate, Lexalim**

**15h55 - 16h15**

**Crise alimentaire : quelles stratégies de communication?**

**Laurent Vibert, CEO, Nitidis**



**16h15-17h15**

**Nouvelles approches, nouvelles technologies : améliorer la maîtrise de votre plan sanitaire**

**Mieux gérer et mieux anticiper le risque Listeria**

**Guillaume Frelat, Manager du Silliker Food Science center France - Mérieux NutriSciences  
Magali Le Diodic Responsable de marché food safety and dry cleaning - Kersia  
Guillaume Dancoisne, Microbiologiste, expert « Diagnostic Augmenté » - BioMérieux**

**Technologie LAMP : une méthode sur-mesure pour détecter rapidement les germes indésirables**

**Nicolas Nguyen Van Long, Responsable recherche et innovation, Adria**

**Contaminations microbiologiques ou chimiques, altérations, adultérations : un pool d'innovations pour investiguer et trouver la solution!**

**Eric Jamin, Directeur du laboratoire Authenticité des aliments, Eurofins**

**17h15 - 17h30**

**Les défis posés par les problématiques de fraudes**

**Benoit Assemat, Inspecteur général de santé publique vétérinaire, CGAAER - Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux**



# Cfia connect

## TÉLÉCHARGEZ L'APPLI pour personnaliser votre expérience salon



Liste des exposants  
et produits  
accessibles en un clic



Planifiez vos  
rendez-vous  
sur salon



Mettez en favori  
le contenu qui  
vous intéresse



Scannez les badges  
de vos contacts  
pour les retrouver  
dans votre réseau



Prenez  
contact avec  
les exposants



Téléchargez l'appli



Télécharger dans  
l'App Store



DISPONIBLE SUR  
Google Play

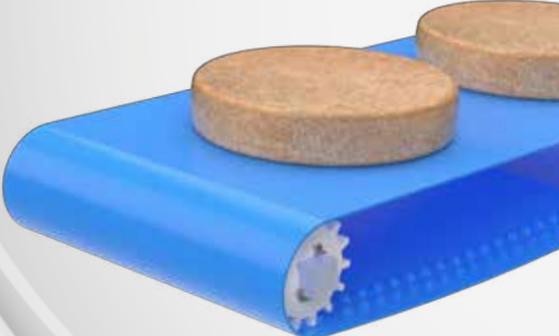


PLUS D'INFORMATIONS:  
+ 33 (0)5 5336 7878



**mafdel**

**Optimisez l'hygiène de vos lignes de production avec nos bandes transporteuses thermosoudables**



Parlons ensemble de vos projets  
Retrouvez nous au  
hall 5 - Stand E53

[www.mafdel-belts.com](http://www.mafdel-belts.com)  
[mafdel@mafdel.fr](mailto:mafdel@mafdel.fr)



**SEMAQ**  
conditionnement

**50 ANS**



**SPECIALISTE DE LA DISTRIBUTION D'EMBALLAGES ET CONTENANTS PLASTIQUE, MÉTAL ET COMPOSITE ADAPTÉS AUX BESOINS ET APPLICATIONS LES PLUS VARIÉS.**

**VENEZ NOUS RENCONTRER HALL 9 STAND B32**



**FDR**  
EMBALLAGES  
UNE AUTRE IDÉE DU CARTON

**Le spécialiste français des emballages en carton et films papier innovants.**  
Carton compact, carton ondulé et film papier ETP-C®

Hall 9 - Stand D18



**Cartonnier**  
SINCE 1980

Agroalimentaire  
Fruits & légumes  
Emballages verts  
Restauration hors foyer  
Industrie & boitage  
Industrie pharmaceutique  
.....



**ETP**  
COMPOSTABLE



**+ de 40 ANS**  
Expérience, Recherche & développement  
Made in France

1 rue Henri Pollet • 59560 Comines - FRANCE  
T. 03 20 39 99 33 - [contact@fdr-emballages.com](mailto:contact@fdr-emballages.com)  
[www.fdr-emballages.com](http://www.fdr-emballages.com)



**AMOS**  
INDUSTRIE




**Cfia**  
COMMISSION FRANÇAISE DES INDUSTRIES DE L'IMBUTÉRIE ASSOCIATION INTERNATIONALE

**RENNES**  
4-5-6 MARS  
HALL 7  
STAND A38

**CONV&CLEAN**

**GAIN DE TEMPS  
ÉCONOMIE DES RESSOURCES  
HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE**

[www.amos-industrie.com](http://www.amos-industrie.com)  
BP50105 - 21200 BEAUNE - 03.80.22.91.65

# Conférences

## EMBALLAGES

### MATINÉE

**Emballages : quel avenir matériau par matériau ?**

**Jeudi  
06 mars  
2025**

Le règlement PPWR enfin publié, la réglementation européenne encadrant les emballages commence à se stabiliser, et une vision claire se dessine. Les filières de recyclage se structurent y compris sur le polystyrène, les barquettes mono-PET operculées et les emballages PO souples. Les taux de d'emballages recyclables vont augmenter de manière significative. En parallèle, l'innovation technologique fait apparaître de nouvelles fonctionnalités, notamment pour les emballages en papier-carton.

**Comment se repérer dans cet univers complexe ? Quel matériau choisir afin d'adopter un packaging durable, pérenne et fonctionnel ?** Éléments de réponse pour les trois principaux matériaux.

#### 10h00 - 10h45

**PPWR à la loupe**  
Le point sur les filières de recyclage

Vincent Colard, *Directeur R & D Matériaux, Citeo*

#### 10h45 - 11h30

**Les dernières avancées de la filière papier-carton**  
Le point sur la recyclabilité des emballages papier-carton.

**Focus sur les dernières innovations**

**La chromatogénie : quelles applications ?**

Vincent Colard, *Directeur R & D Matériaux, Citeo*  
Guy Eymin Petot Tourtollet, *Directeur Prospective et innovation, CTP (Centre Technique Papier Carton)*  
Jan Le Moux, *Directeur Économie circulaire et Politique produits, Copacel*

#### 11h30- 11h50

**Plastique : focus sur le polystyrène.**  
L'exemple de la filière produits laitiers frais

Muriel Casé, *Déléguée générale de Syndifrais*

#### 11h50 - 12h10

**Verre : le point sur l'éco-conception**

#### 12h10-12h30

**Matière recyclée, comment garantir la sécurité avec des jumeaux numériques : le projet Twinloop**

Ariane Voyatzakis, *Directrice Innovation, Ania*

**Packaging durable, pérenne et fonctionnel**

APRÈS-MIDI  
à partir de  
**14 h 00**



**14h00-15h00**

### L'emballage face aux mutations de la société

**Bruno Siri, Délégué Général du CNE**

Le monde est en pleine transition : l'impact des activités humaines sur son environnement, la pression sociétale pour une écologie d'actions, l'impact économique des divers aléas (guerre, changement climatique, etc.) sur le coût des ressources et des énergies, raréfaction des ressources, justice sociale, accès à une alimentation saine, etc. De nouveaux sens des valeurs viennent interroger les modèles historiques et en place ; ils nous obligent à revoir notre modèle. Face à ces mutations sociétales, le CNE aborde quatre grandes thématiques et montre que l'emballage doit y prendre toute sa part quand ce n'est déjà fait.



Programme  
en cours de  
construction...  
**pour plus  
de piquant !**



DÉCOUVREZ EN AVANT-PREMIÈRE  
**AQUASNAP® 61AQ**

**EMPOWER THE FUTURE**

La révolution de  
la pompe à chaleur



RENNES  
4-5-6 MARS  
**2025**  
SENNES PARK EXPO

RETROUVEZ-NOUS  
Hall 6 - Stand B52





NOUVEAU



# Aztechia

Épeautre & Chia

UNE PREPARATION AU LEVAIN  
QUI DONNE DE L'ÉQUILIBRE  
À VOTRE PAIN

Sur une base de céréale ancienne, l'épeautre, et de graines de chia, dont on lui prête des vertus bénéfiques pour la santé, LIVENDO® Aztechia est un levain dévitalisé pâteux pour signer vos productions d'un goût cracker et levain.



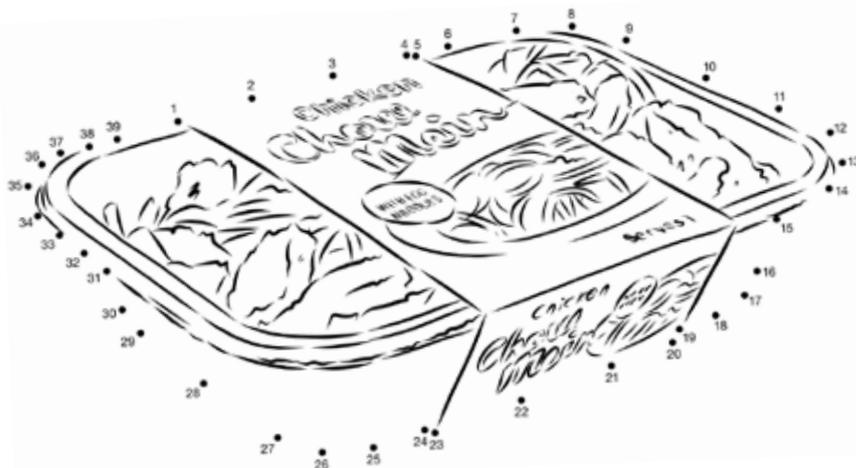
BV Cert. 6024595

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex  
Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - [www.lesaffre.fr](http://www.lesaffre.fr)



RENNES  
4•5•6 MARS 2025  
> Hall 4 Stand B14



## La pensée connectée est une pensée plus intelligente.

Découvrez la puissance de Sentinel 5.0 pour la surveillance de la ligne de production



Sentinel 5.0  
Intelligent optimisation



CFIA 2025  
4 au 6 mars

Hall 10, Stand 10-F40  
[www.ishidaeurope.fr](http://www.ishidaeurope.fr)

# tibbloc

Solutions temporaires pour le **chaud, froid, vapeur,**  
air comprimé et **traitement d'air**

## BESOIN D'UNE SOLUTION RAPIDE ET EFFICACE ?

VENEZ À NOTRE RENCONTRE  
AU **CFIA DE RENNES**  
LES **4, 5 ET 6 MARS 2025**

 **HALL 6 - STAND B42**

Nous sommes votre partenaire de confiance en  
location d'équipements pour :

- Les industries,
- Les réseaux de chaleur,
- Le froid urbain,
- Les secteurs tertiaires et bien plus encore !

Nos experts vous attendent  
pour répondre à vos besoins !

24/7 0 810 310 307

WWW.TIBBLOC.FR



**Lorsque la signalisation  
est intégrée dans le  
carter machine.**

- ✓ Signalisation entièrement intégrée
- ✓ De 100 à 1500 mm de long
- ✓ Avec ou sans buzzer

**Hall 10, stand F59**

[www.werma.com](http://www.werma.com)

 **WERMA**

**NOUVEAU**

**LineLIGHT Fusion**



# KERRY

## INSPIRING FOOD, NOURISHING LIFE

Venez nous rencontrer pour célébrer  
l'amour du goût et notre engagement vers  
une alimentation plus responsable

**CFIA Rennes | 4 - 6 March 2025**

**Hall 4 | Stand B13**

# Agora 2025

**Durant trois jours, des rendez-vous incroyables au cœur d'un espace dédié avec des masterclass, de grandes annonces, des échanges inspirants... et de nombreuses surprises pour le jeudi après-midi!**

Pour 2025, l'agora se veut être un lieu de rencontre inédit où des personnalités de renom et les acteurs majeurs de l'industrie prennent la parole pour partager leur vision, leurs stratégies et leurs actualités.

Cet espace, véritable centre névralgique de l'événement, met en lumière des leaders d'opinion, des pionniers du secteur et des figures incontournables qui façonnent l'avenir de notre industrie agroalimentaire.

## Préparez-vous à vivre un moment exceptionnel!

### Parmi les interventions...

**Origin'Info: les premiers produits étiquetés débarquent en rayons chez Biocoop**



**MARDI 4 MARS**  
11h45 -12h15

**Henri Godron,**  
Président de Biocoop

Diplômé en management et économie de gestion, Henri intègre la Coopérative en 2013 en tant que sociétaire magasin, à Avranches, en Normandie. Il a été élu administrateur Biocoop en octobre 2020. Dès son arrivée chez Biocoop, il s'est fortement impliqué dans les instances de la vie coopérative sous différents mandats. Aujourd'hui, Henri est sociétaire de trois magasins Biocoop à Avranches, Saint-Hilaire-du-Harcouët et à Saint-Lô. En janvier 2023, il a été nommé Président du Synadis Bio. Le 22 janvier 2024, il est élu par le Conseil d'Administration Biocoop, Président de la Coopérative. Il prolongera ainsi le projet politique de Biocoop, dans la continuité des ambitions posées par le collectif, pour développer l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération.

**Les emballages réemployables à l'échelle du Grand Ouest: point d'étape sur le déploiement**



**MARDI 4 MARS**  
13h30-14h30

**Ana Fernandez,**  
Directrice Dispositifs  
de réemploi chez CITEO

Une première historique, pour la France et le réemploi! Ana Fernandez, directrice Dispositifs de réemploi chez CITEO livrera une vue d'ensemble sur l'activation Grand Ouest. Dès le printemps, quatre régions (Pays de la Loire, Bretagne, Normandie et Hauts-de-France) lanceront l'expérimentation des cautions sur les emballages en verre. Cette phase d'activation régionale devra permettre d'éprouver le modèle imaginé avant sa généralisation... Lancement officiel de la Phase d'Activation Régionale prévu pour mai 2025!

## L'intelligence artificielle au service de l'agroalimentaire



**MARDI 4 MARS**  
14H45 - 15H15

**John Rauscher,**  
Expert de l'IA

Ce serial entrepreneur diplômé de l'Université de Berkeley en Californie a co-fondé quatre entreprises, dont l'une qui a été acquise par Oracle, le numéro 2 mondial des éditeurs de logiciels. Une autre est devenue un leader reconnu dans l'intelligence artificielle appartenant aujourd'hui à un fonds d'investissement lié à un leader mondial du luxe. John a supervisé le déploiement chez des clients d'une centaine de projets d'IA. Sa devise ? « J'ai de fortes convictions et aucune certitude » ! Avec une longue expérience internationale aussi bien aux États-Unis, qu'en Asie ou qu'en Europe, John est également auteur de livres à succès comme « À la conquête de la Silicon Valley » (Eyrolles - Éditions d'Organisation) et « PME: Réussir à l'international », préfacé par Christine Lagarde et publié par le Groupe l'Express, « La Révolution des Services 4.0 » et « The Rise of the Cobot » évoquant l'industrialisation du Conseil grâce au travail collaboratif entre les experts du conseil et l'intelligence artificielle.

## Les grands défis de l'industrie alimentaire en termes de transitions, innovation et export, dans le contexte économique actuel



**MERCREDI 5 MARS**  
11H00 - 11H30

**Jean-François Loiseau,**  
Président de l'Ania

Élu comme président de l'Ania pour un mandat de 3 ans, Jean-François Loiseau est un homme d'action reconnu pour sa capacité à fédérer les structures qu'il préside. Engagé pour le collectif, il préside la filière céréalière -Intercéreales- depuis 2016 et l'ANMF depuis 2019. Au titre de ses engagements, il a animé en 2017 le groupe « export » des États Généraux de l'Alimentation lancés par le Président de la République. À l'ANIA, il entend rassembler l'ensemble des acteurs de l'industrie agro-alimentaire pour défendre et promouvoir l'excellence française du premier secteur économique français...

## État et perspectives des marchés mondiaux de matières premières agricoles et non-agricoles



**MERCREDI 5 MARS**  
11H40 - 12H30

**Philippe Chalmin,**  
Économiste

Diplômé d'HEC, Agrégé d'histoire et Docteur ès lettres, Philippe Chalmin est professeur d'histoire économique à l'Université Paris-Dauphine où il dirige le Master Affaires Internationales. Membre du Conseil d'analyse économique auprès du Premier Ministre, il est le président fondateur de CycloOpe, le principal institut de recherche européen sur les marchés des matières premières qui publie chaque année le rapport CycloOpe sur l'économie et les marchés mondiaux. Il a été nommé en octobre 2010, Président de l'Observatoire de la formation des prix et des marges alimentaires auprès du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et du ministre de l'Économie et des Finances. Il est l'auteur d'une quarantaine d'ouvrages...

**Le jeudi,  
c'est PARTY!**

## À ne pas manquer

**Jeudi 6 mars,** le salon se poursuit avec une journée riche en temps forts.

Instants ludiques, rencontres gourmandes, interventions inspirantes et davantage de temps pour vos business meetings!

### Restez connectés:

tous les détails de ces temps forts seront partagés sur nos réseaux sociaux et dans nos newsletters!

**Préparez-vous  
à vivre une expérience  
pleine de surprises!**

**Retrouvez  
le programme  
Agora 2025  
sur [cfiaexpo.com](http://cfiaexpo.com)**

Hall 4  
Stand  
D28 bis

# ESPACE

# TENDANCES

**Au menu,  
5 tendances!**

**Organisé en partenariat avec NutriMarketing, l'espace tendances reflète l'innovation du salon autour de cinq axes clés. Ceux-ci illustrent une nouvelle approche alimentaire des consommateurs, alliant plaisir, santé, respect de l'environnement et innovation...**

En partenariat avec:



## Substitution

Portée par des questions de coûts, de durabilité ou de réglementation, l'innovation dans les substituts de certains ingrédients se développe, notamment avec des alternatives à l'œuf, au cacao, aux produits fumés, ou encore au fromage...



## Sensorialité

Au-delà de la nutrition, le plaisir gustatif et l'expérience sensorielle sont au cœur des attentes des consommateurs. Ainsi, selon Kantar (2024), 60 % des consommateurs aiment expérimenter de nouvelles nourritures. Métissage des goûts, des textures, des couleurs, inspiration de Chefs, souvenirs d'enfance, saveurs d'ici ou d'ailleurs... tous les goûts sont permis!



## Naturalité

Selon FMCG Gurus (Top 10 trends 2025, 50 % des consommateurs dans le monde sont influencés dans leurs actes d'achat par des allégations sur la naturalité du produit. Le clean label reste un critère incontournable qui va au-delà de l'absence d'additifs et de conservateurs, et inclue désormais des notions d'ultra transformation...



## Développement durable/ Économie circulaire

Face à la crise climatique et aux attentes des consommateurs, les initiatives se multiplient. De la valorisation des co-produits et la lutte contre le gaspillage alimentaire à la réduction de l'empreinte carbone..., toutes les actions favorisant une consommation plus respectueuse de l'environnement comptent.



## Végétal

Selon Circana (2024), le marché des alternatives végétales en GMS en France a atteint 559,7 millions € en cumul annuel mobile à fin août 2024 (+ 6,82%). Outre de nouvelles sources de protéines, les innovations proposées sur le CFIA se concentrent sur l'organoleptique via des solutions texturantes, gustatives et aromatiques.

## à noter

### Innovations Tours

Ces visites guidées permettent aux visiteurs d'avoir un panorama complet en matière d'ingrédients et PAI à travers l'offre exposante, avec un éclairage sur les tendances d'aujourd'hui et de demain (Départ Hall4 - Stand D28Bis)

#### Mardi 4 mars

10h: Substitution

15h: Développement durable/  
Économie circulaire

#### Mercredi 5 mars

10h: Végétal

15h: Naturalité

#### Jeudi 6 mars

10h: Sensorialité

### DÉCOUVREZ DE NOUVEAUX EXPOSANTS, AUTOUR DU THÈME DU GOÛT:

Délices des bois (Stand D28),

Espri-restauration (Stand D26bis), Syneum (Stand D26),

System B (Stand D24bis), Integral foods (Stand D24),

Ets Doucy (Stand D20)



# FOOD TALENT

hall 11

## Jeudi 6 mars 2025

une journée entière dédiée  
à l'emploi et formation!

La 3<sup>e</sup> édition de Food Talent met en lumière les opportunités d'un secteur en pleine expansion, au cœur des enjeux mondiaux. Elle offre une journée pour les personnes en recherche de carrières diversifiées et prometteuses, tout en permettant aux recruteurs de rencontrer les talents de demain!

Le salon CFIA de Rennes fera maintenant partie d'un événement à part entière de notre formation des apprentis en BTS CRSA - Eurespace

### Les futurs talents de l'agroalimentaire, c'est vous!

Le CFIA de Rennes, en partenariat avec l'ABEA (Association bretonne des entreprises agroalimentaires), organise l'événement 2025 consacré à l'emploi et à la mise en valeur des métiers du secteur! Vous êtes à la recherche d'un emploi? Vous êtes étudiants? Vous souhaitez vous renseigner sur une formation en agroalimentaire? Le CFIA Rennes vous invite pour cette 3<sup>e</sup> édition de Food Talent avec des nouveautés au programme et la présence de l'ensemble des acteurs de l'écosystème pour vous accueillir (recruteurs, prescripteurs de l'emploi, organismes de formation, écoles, ...).

**GILLES ROUSSEL,**  
Formateur enseignant électrotechnique, automatisme et habilitation électrique (CCI de Cholet CCI Maine-et-Loire Formation)

### Soyez au rendez-vous jeudi 6 mars!

Cette année, le Hall 11 accueillera de 9h à 17h plus de 40 entreprises, 400 offres d'emploi, une foule de nombreux rendez-vous prometteurs en prévision entre recruteurs et candidats, des machines en démonstration et de nouvelles technologies présentées... un espace idéal pour découvrir les métiers, les filières et les innombrables possibilités de carrières qu'offre l'agroalimentaire. Choisir de se former et/ou travailler en agroalimentaire, c'est participer activement à des solutions innovantes face aux défis mondiaux tout en bénéficiant d'un large éventail de carrières passionnantes, diversifiées et offrant de réelles perspectives d'évolution professionnelle!

### Œuvrer au cœur de la 1<sup>re</sup> industrie de France

L'industrie agroalimentaire représente aujourd'hui le premier secteur industriel en France et constitue l'un des piliers de l'économie bretonne. Selon le ministère de l'Agriculture, à l'échelle nationale, cette industrie compte plus de 500 000 salariés équivalents temps plein, pour 19 037 entreprises. Le secteur en plein essor offre de multiples opportunités pour ceux qui souhaitent s'engager dans un domaine stratégique et porteur. Au-delà de sa dynamique de croissance, cette industrie se positionne au cœur des grands enjeux de société, notamment en matière de sécurité alimentaire, de durabilité environnementale et de santé publique.

En partenariat avec



**SOPHIE,**  
étudiante Master 1  
Science des aliments  
Spé R & D

J'ai eu un échange très intéressant avec La conserverie la belle-iloise, ça s'est très bien passé. C'est plus simple d'échanger avec les entreprises et idéal pour rencontrer les recruteurs en direct!



# FOOD TALENT

L'animation s'articule autour de 4 pôles



## ATELIERS MÉTIERS

### LES ATELIERS MÉTIERS

Un atelier par métier organisé par une école, un professionnel qui raconte son quotidien par métier et des machines de démo en fonctionnement.

+ UN PÔLE D'ACCUEIL ANIMÉ PAR L'IFRIA ET OCAPIAT pour expliquer les métiers de l'agro dans son ensemble en introduction de visite des ateliers.

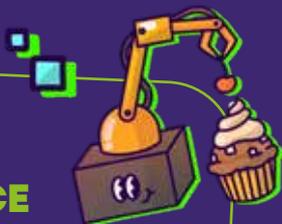
### LES MÉTIERS REPRÉSENTÉS

- Production,
- Maintenance,
- R & D,
- QHSE,
- Fonctions support

## ESPACE LUDIQUE

Un espace de **diverses démonstrations** et de **jeux ludiques** imaginés par des industriels de l'agroalimentaire, avec la présence de:

- FANUC
- AGIR
- AGROMOUSQUETAIRE
- ISOGONE
- SECIMEP, qui propose un escape game, pour aller à la rencontre des IAA du CFIA Rennes



## JOB DATING

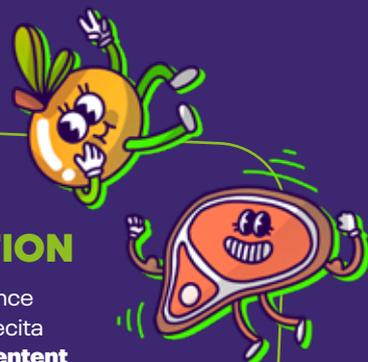
L'unique Job Dating **100 % agroalimentaire** avec plus de **40 entreprises** et **400 offres d'emplois!**



## EMPLOI & FORMATION

Des conseillers France Travail, Apec et Apecita **conseillent et orientent** les candidats vers les **offres les plus adaptées** à leur profil, avec la présence de:

- France TRAVAIL
- APECITA
- OCAPIAT
- SAMSIC
- EDUCAGRI
- UNIVERSITE DE RENNES
- THE LAND
- FRIA
- UNILASALLE
- UNIVERSITE DE BREST
- ISFFEL
- UCO



## Nouveau!

Un espace de **pitchs** pour la présentation de formations ou de conseils de prescripteurs de l'emploi

# FOOD TALENT

## Nouveau!

Une expo: l'évolution de l'agroalimentaire en texte et en image! L'histoire de notre alimentation à travers une frise et des photos d'usines datant du début xx<sup>e</sup> siècle démontre combien la Bretagne se distingue comme un territoire unique entre terre et mer, cultivant une identité forte.

Un grand merci au Musée de Bretagne et à l'Ania!

**MARIE-ANNE,**  
étudiante/alternante en agroalimentaire R & D

C'est vraiment top, il y a un espace ludique, on peut également découvrir des formations et mieux s'informer sur les métiers.

C'est une belle opportunité d'avoir ces contacts en direct pour trouver une alternance ou une formation.

**ENZO,**  
étudiant en BUT Génie chimie et Génie des procédés



## Nouveau!

Une ligne de production avec 4 machines

### MISE SOUS FILM

(emballage flowpack horizontal)  
IMA RECORD  
Machine Flowpack IMA Record

### MARQUAGE DE LA DLUO ET DU

N° DE LOT sur l'emballage  
DOMINO  
Transfert thermique Domino

### ÉTIQUETAGE DU PRODUIT

avec impression des données variables  
NOVEXX  
Étiqueteuse Novexx intégrée sur un banc indépendant

## Chiffres clé

**73%**

des recrutements sont jugés difficiles par les industriels des IAA (contre 78 % en 2022)

Il est crucial pour les IAA de renouveler les générations, car près de  $\frac{1}{3}$  des effectifs partira à la retraite d'ici 2030.

La Bretagne au 1<sup>er</sup> rang des régions agroalimentaires françaises, avec plus de **10 %** du CA national du secteur

Les IAA Bretagne :  
**+ de 1900** entreprises  
et **63000** salariés

(Source des données: ministère de l'Agriculture)



# Infos pratiques

## Comment venir sur le CFIA



### Les horaires

Mardi 4 mars 8h30 > 18h  
Mercredi 5 mars 8h30 > 19h  
Jeudi 6 mars 8h30 > 17h



### En bus

La **Ligne 13** qui relie Chantepie à Bruz dessert le "**Parc Expo**" en semaine et le samedi. Accéder au plan de la ligne 13 sur [www.star.fr](http://www.star.fr)



### En avion

Bénéficiez de **tarifs préférentiels** sur vos billets d'avion Air France / KLM  
Accédez aux conditions d'éligibilité sur les infos pratiques du site [www.rennes.cfiaexpo.com](http://www.rennes.cfiaexpo.com)

**AIRFRANCE**  **KLM** 



### En métro

**De la gare: Métro Ligne B** direction St Jacques Gaité, puis prendre le **bus Ligne 13** direction Bruz, porte de Kerlann et descendre à l'arrêt de bus "Parc Expo"

**Du Parc Expo:** Prendre le **bus Ligne 13** direction Chantepie Cucé; descendre station Saint-Jacques Gaité. Prendre le **métro Ligne B** direction Cession Viasilva et descendre à la gare

+ d'infos sur [www.star.fr](http://www.star.fr)



### En taxi

**MK Taxi Rennais:** + 33 (0) 6 50619010

**Taxi Rennais:** + 33 (0) 2 99307979

**Rennes Taxi 35:** + 33 (0) 2 30025139



## Les navettes gratuites

Des navettes gratuites sont mises à votre disposition pendant toute la durée du salon.

Elles desservent:

- > la gare SNCF de Rennes
- > l'aéroport Saint-Jacques
- > le Parc des Expositions.

#### • Durée du trajet gare SNCF

- > Parc des Expositions: 30 minutes

#### • Durée du trajet aéroport

- > Saint-Jacques > Parc des Expositions: 10 minutes

#### • Fréquence des navettes:

- 30 minutes

Retrouvez les horaires des navettes en ligne sur le site [www.rennes.cfiaexpo.com/infos-pratiques](http://www.rennes.cfiaexpo.com/infos-pratiques)





# AITECH

Agro-Industrie Technologie®



## Votre Produit Notre Mission

AGRO-INDUSTRIE TECHNOLOGIE SNC

7G, avenue de la Résistance | 91700 Sainte Geneviève des Bois  
Tél.: 01 60 85 21 04 | info@ai-tech.eu | www.ai-tech.eu

AITECH est votre partenaire pour la transformation et la production de saucisses et de jambons ainsi que de fromages, de volailles et d'aliments pour animaux.

Venez nous rendre visite au  
**HALL 5, STAND B34 – C33,**  
et découvrez les dernières solutions d'automatisation de nos partenaires renommés.



# Vos rendez-vous incontournables

**AB PROCESS**  
INGENIERIE

Intégrateur en robotique industrielle  
spécialisé dans la fin de ligne

Hall 10  
G22 [www.ab-process.fr](http://www.ab-process.fr)

**BECKHOFF**

Spécialiste des solutions de commande et  
d'automatisation universelles  
et ouvertes sur base PC

Hall 3  
A22 [www.beckhoff.com](http://www.beckhoff.com)

**ifm**

Capteurs, logiciels pour  
l'automatisation industrielle  
en agroalimentaire

Hall 3  
D20 [www.ifm.com/fr](http://www.ifm.com/fr)

**psycle**

Vision industrielle  
par Intelligence Artificielle

Hall 10  
C41 [www.psycle.io](http://www.psycle.io)

**STERIFLOW**  
Autoclaves - Stérilisation - Pasteurisation

Fabricant d'autoclaves  
et stérilisateurs industriels

Hall 5  
D22 [www.steriflow.com](http://www.steriflow.com)

**thimon**

Fabricant français de machines pour  
emballage sous film étirable ou rétractable,  
au service de toutes les industries

Hall 10  
B28 [www.thimon.com](http://www.thimon.com)

**AMS**  
AGROALIMENTAIRE

Spécialiste de l'emballage et du  
conditionnement dans le secteur  
de l'industrie agroalimentaire

Hall 10  
D29 [www.cp-agroupe.fr](http://www.cp-agroupe.fr)

**CBEquipements**

Conception et fabrication sur mesure pour  
vos projets de lignes automatisées : défilage,  
dosage, découpe, couverclage.

Hall 10  
A39 [www.cbequipements.fr](http://www.cbequipements.fr)

**KARLVILLE**  
PACKAGING

Machines pour remplissage de poches  
pose de manchons rétractables  
poignées de transport/multipacks

Hall 10  
E27 [www.karlville.com/packaging](http://www.karlville.com/packaging)

**SCHMERSAL**  
THE DNA OF SAFETY

Solutions de sécurité pour vos lignes de  
process et de conditionnement

Hall 3  
D21 [www.schmersal.fr](http://www.schmersal.fr)

**Stoppil**

Machines de conditionnement pour  
produits liquides : remplisseuses,  
visseuses, étiqueteuses

Hall 10  
B29 [www.stoppil.fr](http://www.stoppil.fr)

**YASKAWA**

Solutions robotiques et d'automatisation  
pour l'agroalimentaire

Hall 3  
A04 [www.yaskawa.eu.com](http://www.yaskawa.eu.com)

**Anéolia**  
Analyser pour mieux protéger

Analysesurs de gaz et mesure de fuite pour  
mieux protéger l'aliment dans son  
emballage et son consommateur

Hall 12  
A23 [www.aneolia.com](http://www.aneolia.com)

**COVAL**  
VACUUM MANAGERS

Solutions de manipulation  
par le vide pour les industries  
agroalimentaires

Hall 10  
B43 [www.coval.com](http://www.coval.com)

**mecapack**  
PACKAGING FOR HUMANS

Solutions globales de conditionnement :  
Thermoformage, Operculage  
et Intégrations

Hall 10  
B30 [www.mecapack.com](http://www.mecapack.com)

**serac**

Conçoit, assemble et fournit des solutions  
d'emballage (remplisseuse, boucheuse,  
souffleuse et lignes clés en main)

Hall 10  
C30 [www.serac-group.com](http://www.serac-group.com)

**TECMA**  
ARIES

L'expert des fins  
de ligne d'emballage

Hall 10  
B44 [www.tecma-aries.com](http://www.tecma-aries.com)

**ZALKIN**

Expert en Capsulage  
et en Distribution Bouchons

Hall 10  
C40 [www.zalkincapping.com](http://www.zalkincapping.com)

**ARP**  
Agriculture - Bœufs - Porcs

Fabricant de solutions techniques innovantes  
et performantes pour vos fins de  
lignes de conditionnement

Hall 10  
C43 [www.arp360.com](http://www.arp360.com)

**DCM**  
ATN  
printing & converting innovations

Constructeur innovant de machines pour  
l'industrie de l'emballage, de  
l'impression et de la transformation

Hall 10  
A34 [www.dcm.fr](http://www.dcm.fr)

**MG TECH**

Votre partenaire pour vos projets de  
fins de lignes de conditionnement

Hall 10  
C38 [www.mgtech-group.com](http://www.mgtech-group.com)

**SEW**  
USOCOME

Systèmes d'entraînement  
et solutions d'automatisation  
pour tous les secteurs industriels

Hall 2  
A26 [www.usocome.com](http://www.usocome.com)

**B&R**  
A member of the ABB Group

Solutions d'automatisation  
pour une production adaptative  
et durable

Hall 3  
D22 [www.br-automation.com](http://www.br-automation.com)

**DUNE**  
Packaging process

Fabricant de solutions automatisées  
d'un emballage éco-responsable  
(97% de plastique en moins)

Hall 10  
A41 [www.dune-sa.fr](http://www.dune-sa.fr)

**MOM**

Constructeur de machines Remplissage  
Bouchage  
Lignes complètes

Hall 10  
B27 [www.mom-packaging.com](http://www.mom-packaging.com)

**Sidel**

Solutions pour le conditionnement :  
équipements, lignes complètes  
et services

Hall 10  
B37 [www.sidel.com](http://www.sidel.com)

**BALLUFF**

Expert en solutions d'automatisme  
pour une production  
plus intelligente et durable

Hall 2  
E30 [www.balluff.com/fr-fr](http://www.balluff.com/fr-fr)

**FANUC**

Fabricant de robots industriels  
(pick and place, collaboratifs,...)

Hall 3  
D04 [www.fanuc.eu](http://www.fanuc.eu)

**MURR**  
ELEKTRONIK  
stay connected

Solutions d'Automatisme Industriel  
Optimisation du Câblage Machine

Hall 2  
E28 [www.murrelektronik.fr](http://www.murrelektronik.fr)

**SLEEVEE**  
INDUSTRIAL SCIENCE

Solution d'étiquetage : Sleeves et Machines  
Le Pionnier innovant de  
la technologie du Sleeve.

Hall 10  
A35 [www.sleevee-machines.com](http://www.sleevee-machines.com)

**P&P FORUM**  
Process & Packaging Machines

Partagez vos innovations, votre vision et votre expérience !

Rendez-vous tous les jours de 12h à 13h Stand 10 B40