

Centre de
Conférences
9H 00
10 H 30



CONFERENCES DU 22 NOVEMBRE

C5 - NUTRITION, PREVENTION, SANTÉ

Attentes santé : quels progrès pour les consommateurs ?



Animé par
Stéphane
DE LAAGE
Journaliste



Pierre SLAMICH

Vice-Président - OPEN FOOD FACTS

Diplômé de Sciences Po, il est le fondateur de JobMind, un outil de Développement de carrières. JobMind est incubé à StationF, le plus grand incubateur au monde. Il est aussi vice president d'Open Food Facts & Open Beauty Facts, le Wikipédia de l'alimentation et des produits de beauté.



Pascale HEBEL

Directrice du département « Consommation » CREDOC

Économiste, spécialisée dans l'anticipation du comportement des consommateurs, au CREDOC (Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie). Elle est actuellement spécialisée dans le domaine des comportements alimentaires et intervient au cours de manifestations liées à la prévention nutrition-santé.



Sylvie WILLEMIN

Directrice Nutrition & Atelier Culinaire - NESTLE

Depuis juin 1990, elle poursuit une carrière au sein du Groupe NESTLE, centrée sur les questions de nutrition. Depuis septembre 2017, elle dirige Le Département Nutrition et Atelier Culinaire où elle travaille à l'élaboration de la stratégie Nutrition de Nestle France.



Sandrine RAFFIN

Présidente-fondatrice - LINKUP FACTORY

Après 25 ans d'expérience dans le domaine du conseil et de la communication, elle est passionnée par l'idée de contribuer à faire de ses clients de véritables « change makers ». C'est dans cette optique, qu'elle a créé il y a 9 ans la LINKUP FACTORY. Elle a publié un livre en 2018, « La promesse augmentée » (Editions Kawa). Sandrine RAFFIN a également co-fondé le programme Vivons-en-Forme qui est un programme de prévention de l'obésité infantile conduit par l'association FLVS.



C6 - DÉMARCHES DE COMMUNICATION INNOVANTES

Volaille Française : qu'est-ce qu'un poulet durable ?



Animé par
Philippe RAFFIN,
Vice President
LINK UP FACTORY



Christine AGNES-MONTAGU

Chargée d'affaires Europe – ELANCO

Christine AGNES est en charge chez Elanco des relations avec l'industrie agro-alimentaire et contribue avec eux à développer une image positive de l'élevage. De formation école de commerce, elle développe sa carrière autour d'un fil rouge : le marketing et l'innovation. Passionnée par les relations humaines et la cuisine, elle a principalement travaillé pour des entreprises agro-alimentaires : Géo, Lactalis, groupe Bel, Terrena et Triskalia.



Dylan CHEVALIER

Responsable Développement Durable – LDC

Né dans la ferme familiale en région Centre, Dylan CHEVALIER est physiologiste et endocrinologue de formation, mais décide de consacrer sa carrière à sa passion, l'élevage de volailles. Tour à tour animateur de la filière avicole en Pays de la Loire, puis ingénieur à l'Institut Technique de l'Aviculture où il travaille avec les scientifiques, il rejoint ensuite le Groupe LDC. D'abord chargé du développement amont du Groupe aux côtés des éleveurs, il met en œuvre un programme de maîtrise des consommations d'énergie reconnu par l'ADEME et anime la démarche éthique Nature d'Éleveurs. Il est aujourd'hui responsable du Développement Durable du Groupe LDC.



Dominique GRASSET

Président de GALLIANCE, pôle volailles de TERRENA

Dominique GRASSET est éleveur de volailles à Cholet depuis 2002. Son DEUG de droit ne le prédestinait pas à ce métier, mais l'envie de reprendre l'activité de ses parents a été la plus forte. Il retourne donc sur les bancs de l'école pour se former à la conduite des entreprises agricoles et aux techniques avicoles. Passionné et curieux, il est le premier en France à expérimenter la naissance des poussins directement dans ses poulaillers. Il crée en 2016 un deuxième site d'élevage, en bio cette fois. Il est également administrateur de TERRENA et Président de GALLIANCE, le pôle volaille de TERRENA.



Amélie LEGRAND,

Responsable des Affaires Agroalimentaires – CIWF France

Amélie est diplômée de l'école d'agronomie de Dijon, avec une spécialisation en sciences animales. Elle est également titulaire d'un master en éthologie appliquée et bien-être animal, obtenu à l'Université d'Édimbourg. Au cours de sa formation, elle s'est spécialisée dans le bien-être des bovins laitiers.

Elle a intégré CIWF en 2008 et a été nommée Chargée des Affaires Agroalimentaires pour la France en 2009. Depuis, elle travaille avec un large éventail d'entreprises agroalimentaires françaises pour les aider à aborder le bien-être des animaux d'élevage en tant qu'enjeu commercial, en leur apportant expertise technique, accompagnement personnalisé et mise en réseau.

Centre de
conférences

11 H 00
12 H 30

C7 - DÉMARCHE RSE GLOBALE

Partenariat efficace avec les ONG : quel mode emploi ?



Animé par Sandrine
RAFFIN –
Présidente
Fondatrice - LINK
UP FACTORY



Agathe GROSSMITH

Directrice de projet RSE - Groupe CARREFOUR

D'abord conseillère à l'environnement à la fédération du commerce et de la distribution, elle intègre le groupe CARREFOUR en 2011 en tant que Directrice de projet RSE pour les marchandises et filières d'approvisionnement. Elle y dirige l'équipe de durabilité des produits et plus particulièrement le plan d'action CARREFOUR sur la biodiversité. Elle est aussi en charge du dialogue avec les intervenants sur les questions relatives aux produits et à la chaîne d'approvisionnement.



Bastien SACHET

Président Directeur Général - TFT

Il intègre TFT en 2006 en tant que gestionnaire de membre où il aide à coordonner la stratégie de l'huile de palme de TFT, en dirigeant des équipes en France, en Suisse et en Afrique, et en lançant une nouvelle initiative de ruralité de TFT, qui vise à habiliter les petits exploitants agricoles. Promu Directeur en 2011, il occupe depuis 2016, le poste de Président Directeur Général de TFT.

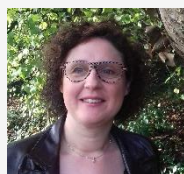


Éric LEPECHEUR

Président du réseau - RESTAU'CO

Après une carrière dans l'Armée de l'Air où il finit Major, il a dans le civil assuré des postes de responsable des resto U de Cergy Pontoise, de la restauration de la Bibliothèque nationale de Paris, et celle de la municipalité de Saint-Jean de Braye notamment. Fort de son titre d'ingénieur restauration, il a été Directeur de la Restauration à l'université d'Orsay à Paris, au sein du C.E.S qui gère la restauration collective.

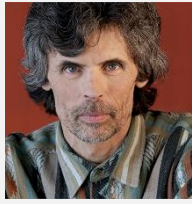
Il est désormais Président du réseau Restau'Co depuis 2009.



Nathalie LIBBRECHT

Chef de projet - REV3

Diplômée de l'EDHEC Lille, elle est spécialisée dans l'accompagnement des réorganisations et a conduit pendant plus de 5 ans des missions en banque et dans le secteur public, notamment à la Délégation générale à l'emploi et à la formation professionnelle. Également membre du comité de direction générale de la CCI de Région des hauts de France, elle aura pour mission de piloter le schéma sectoriel formation et emploi de l'organe consulaire.



Patrice RAVENEAU

**Coordinateur national Mon Restau Responsable®
FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME -**

Après 10 ans d'enseignement des sciences naturelles en collège, au cours desquels il animait en parallèle un club nature, Patrice RAVENEAU a été chargé de mettre en place la politique environnementale d'une commune de 20.000 habitants (collecte sélective, espaces naturels sensibles, etc.). Il s'est ensuite investi, comme bénévole puis salarié, dans le développement d'une association nationale d'éducation à l'environnement. Depuis 10 ans, il met à profit son expérience des collectivités territoriales, du milieu associatif et de l'éducation au sein du pôle actions nationales et internationales de la Fondation pour la



Lucie SMITH

**Chargée de relations avec le monde économique –
WWF**

Lucie Smith est chargée de relations avec le monde économique au WWF France, département dont la mission est d'accélérer le changement des pratiques de grandes entreprises. Dans le cadre de son poste précédent, Lucie a structuré et mis en place la stratégie RSE de Jacquet Brossard.



C8 - NUTRITION, PRÉVENTION, SANTÉ

Comment bien s'alimenter quand les consommateurs manquent de temps ?



Animé par
Stéphane
DE LAAGE
Journaliste



Mathieu LA FAY

Secrétaire général du club de LA TABLE FRANÇAISE
Directeur associé de COM'PUBLICS

Le club fait la promotion de ce qui participe de près à l'identité française : la cuisine, le vin, les produits du terroir, les arts de la table... Il a pour ambition de mettre en avant un pan entier de notre patrimoine et de valoriser un secteur clé de l'activité économique et touristique de notre pays.



Dr. Thierry HANH

Médecin NUTRITIONNISTE

Pendant plus de 25 ans, Dr. Thierry HANH a pris en charge des patients souffrant de troubles métaboliques pour lesquels la "nutrition-plaisir" aide à améliorer un état pathologique.

Aujourd'hui, en tant qu'expert de la nutrition, il met son savoir au service des grands chefs en élaborant avec eux des menus gastronomiques sains et savoureux. Il a notamment créé des formations pour les chefs de cuisines pour allier « Saveurs, Plaisir et Santé ».

Thierry HANH est par ailleurs Président du site Nutrissime.com, un site dédié aux particuliers pour leur permettre de composer leurs recettes et menus afin d'allier le plaisir de manger sans grossir, le goût et les saveurs d'une cuisine saine et équilibrée.