

## PROGRAMME ANIMATIONS 2<sup>ÈME</sup> TRIMESTRE 2024

Du 4 mars au 26 avril	Relevez le défi FOOD CREATIV !	
Mardi 9 avril	Rendez-vous partenaires CEA « Du champ à l'usine : Innover avec le CEA » à Lille	
Jeu 11 avril	Agrovisio Qualité « Quel plan de sanitation pour lutter contre les nuisibles en EAA ? »	
Vendredi 12 avril	Atelier du Club RH « Avez-vous envie de travailler dans notre entreprise agroalimentaire ? » à Arras	
Mardi 16 avril	Rencontre Maintenance de l'agro et de l'auto chez GRUPO ANTOLIN à Cambrai	
Jeu 16 avril	Formation mutualisée du Club Qualité « IFS de la V7 à la V8 : les changements »	
Jeu 18 avril	Jeu Re-Créatif chez NIGAY à Nesle	
Mardi 14 mai	Rencontre du Club Qualité « Venez échanger avec FRUITS ROUGES & Co. sur vos bonnes pratiques en terme de gestion des entrées usine et du nettoyage en production » à Laon	
Jeu 23 mai	Alternance dating à Nesle	
Mardi 28 mai	Salon Agro Hauts-de-France à Artois Expo Arras	
	Remise des prix du Concours Alim'Acteurs	
	Assemblée Générale d'Agro-Sphères	
Mardi 4 juin	Rencontre du Club Achats chez MOUSLINE à Rosières-en-Santerre	
Jeu 6 juin	Rendez-vous Partenaires CEF NORD chez BONCOLAC à Aire sur la Lys	 
Mardi 11 juin	Rencontre du Club Qualité « Comment animer la food Safety Culture dans mon entreprise ? » chez LEROUX à Orchies	
Mardi 18 juin	Tables rondes RSE « Communiquer sur ses pratiques RSE à travers des scores et les labels »	
Jeu 27 juin	Rencontre du Club RSE « Comment mobiliser mes équipes dans ma démarche RSE ? » chez TERRAVEG à Lebuquière	

# FOOD CREATIV

## LE CONCOURS DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE



talent



projets d'équipe

visibilité



consommateurs



**EDITION 2024**

**RELEVEZ LE DÉFI !**  
PRÉPAREZ-VOUS AU PROCHAIN CONCOURS !  
VALORISEZ VOS INNOVATIONS PRODUIT  
EN 2024 !  
PLUS D'INFOS : [WWW.FOODCREATIV.FR](http://WWW.FOODCREATIV.FR)



créativité



idées



ORGANISATEURS



FINANCEUR



PARTENAIRES



# FOOD CREATIV

consommateurs



visibilité



créativité

RELEVEZ LE DÉFI !  
OUVERTURE DES CANDIDATURES  
DU 4 MARS AU 26 AVRIL 2024



projets d'équipe



Le concours de l'innovation agroalimentaire des Hauts-de-France organisé par Agro-Sphères et le Comité de Promotion revient pour une 11<sup>ème</sup> édition en 2024.



## Pourquoi participer ?



Différenciez-vous par l'innovation !

- Gagnez en notoriété
- Profitez de partenariats avec des distributeurs
- Bénéficiez d'une visibilité sur le SIAL Paris

INSCRIPTION GRATUITE

Pour connaître les modalités de participation, les étapes de sélection et s'inscrire en ligne dès le 4 mars

[WWW.FOODCREATIV.FR](http://WWW.FOODCREATIV.FR)

Des questions ? Contactez Agro-Sphères  
au 07.48.10.58.16 ou le Comité de Promotion  
au 03.21.60.57.86

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



# RENDEZ-VOUS *partenaires*



  
cea

vous invite

**le mardi 9 avril 2024 à 9h45**

**DU CHAMP À L'USINE :**

**INNOVER AVEC LE CEA**



Le CEA est un acteur majeur de la recherche au service de l'Etat, de l'économie et des citoyens.

S'appuyant sur une recherche fondamentale d'excellence, il apporte des solutions concrètes à leurs besoins dans quatre domaines principaux :

- Energie bas carbone (nucléaire et renouvelable)
- Numérique
- Technologies pour la médecine du futur
- Défense et sécurité

L'antenne des Hauts-de-France basée à Lille a pour mission de favoriser l'innovation au sein des entreprises du territoire.

**DATE :** Mardi 9 avril 2024 de 9h45 à 13h30

**LIEU :** CEA Hauts-de-France, Euratechnologies,  
165 avenue de Bretagne, 59000 Lille

**INTERVENANTE :** Florine VARIN-DEVROEDE,  
Responsable Partenariats Industriels - CEA



### PROGRAMME :

- 09h45
- Accueil café
  - **PRÉSENTATION DU CEA**
  - TÉMOIGNAGES  
**PIERRE-LOUIS BESCOND**, HEAD OF DATA & ADVANCED ANALYTICS  
CHEZ **ROQUETTE**  
**GATIEN DUSAUSOY**, DIRECTEUR DE **FLANQUART**
  - **VISITE DU SHOWROOM**
  - TEMPS D'ÉCHANGES
- 12H15
- COCKTAIL DÉJEUNATOIRE ET VISITE DE LA PLATEFORME JUMO (JUMEAUX NUMÉRIQUES)

### RENSEIGNEMENTS :

Luc NOURRISSON  
07.57.08.67.82

[luc.nourrisson@agrospheres.eu](mailto:luc.nourrisson@agrospheres.eu)

### INSCRIPTIONS :





**Agrovisio Qualité**  
**« Quel plan de sanitation pour lutter  
contre les nuisibles en EAA »**

**Jeudi 11 avril de 9h à 10h30**

en visio



*Le Club Qualité d'Agro-Sphères vous donne rendez-vous le 11 avril de 9h à 10h30 pour découvrir comment lutter contre les nuisibles en entreprise agroalimentaire.*

**Intervenants :**

- Julie Pereira - Responsable d'Agence, AS DE PIC Nord
- Gery Mirat - Responsable Commercial IAA, AS DE PIC
- Thibault Deschamps - Gérant, AS DE PIC
- Témoignage d'une entreprise agroalimentaire

**Programme :**

- Rappel du cadre réglementaire («Paquet Hygiène », Normes ISO, HACCP, Non Permanent Baiting)
- Quels nuisibles en IAA ? (Rongeurs, insectes rampants et volants, Insectes des Produits Stockés, volatiles)
- Quels traitements pour chaque nuisible ?
- Les clefs d'une lutte efficace et pérenne (traçabilité, réactivité, recommandations opérationnelles)

**Renseignements :**

**Guillemette CHARLET**

Chargée de projets - Animatrice du Club Qualité

Tél : 06 25 64 36 22 / 03 22 22 30 33

Mail : [guillemette.charlet@agrospheres.eu](mailto:guillemette.charlet@agrospheres.eu)

**INSCRIPTIONS :**



## Atelier RH

### « Avez-vous envie de travailler dans notre entreprise agroalimentaire ? »

Restitution du projet marque employeur dans 4 entreprises agroalimentaires par les étudiants de Junia et UniLaSalle



**Vendredi 12 avril de 10h à 12h**

à la Chambre d'Agriculture Nord-Pas-de-Calais,  
56 avenue Roger Salengro 62223 Saint Laurent Blangy



- *Que recherchent les futurs collaborateurs ?*
- *Comment en quelques minutes retenir l'attention ?*
- *Où les étudiants recherchent les informations ?*
- *Quels sont les critères qui donnent envie de postuler ?*
- *Est-ce que la marque employeur ce n'est que de la communication ?*

*L'Apec, Junia, UniLaSalle, en partenariat avec Agro-Sphères ont proposé à 4 entreprises agroalimentaires et des groupes d'étudiants ingénieurs de participer à une expérience qui vise à évaluer leur marque employeur par des étudiants.*

### Public :

- Entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France et étudiants

## Programme :

A partir de 9h45 : Accueil café

- Présentation de l'expérimentation
- Résultats et attentes présentés par les étudiants
- Retour d'expérience des entreprises
- Echanges sur les bonnes pratiques des entreprises agroalimentaires

Un pot de l'amitié conclura cette matinée

## Renseignements :

**Fanny DESROUSSEAUX**

Chargée de missions

Tél : 06 12 30 05 83 / 03 22 22 30 33

Mail : [fanny.desrousseau@agrospheres.eu](mailto:fanny.desrousseau@agrospheres.eu)

## INSCRIPTIONS :



Dans le cadre de leur **Club Maintenance**,



et



ont le plaisir de vous convier aux

# RENCONTRES MAINTENANCE de l'agro et de l'auto

chez



Zone Artisanale Actipole  
59554 Raillencourt-Sainte-olle

**le mardi 16 avril 2024**

**à 9h00**

**(accueil café dès 8h30)**

*Attention nombre de places limité. Priorité sera donnée aux adhérents.*



# RENCONTRES MAINTENANCE

de l'agro et de l'auto

Les Clubs Maintenance d'ARIA Hauts-de-France et d'Agro-Sphères vous proposent de découvrir GRUPO ANTOLIN Cambrai.

Équipementier automobile de rang 1 ayant pour cœur de métier l'injection plastique (panneaux de portes, ébénisteries intérieures...), GRUPO ANTOLIN Cambrai fournit la majorité des constructeurs automobiles internationaux dont majoritairement les clients Stellantis, Renault et Volvo.

Venez rencontrer vos confrères pour échanger sur vos bonnes pratiques et/ou problématiques.

## **PROGRAMME :**

- 8h30 ✓ Accueil café
- ✓ Tour de table
- ✓ Présentation de l'entreprise et focus sur 3 fiertés « Maintenance et Impact environnemental » :
1. SMART ENERGY
  2. CEE/CPE Groupe Froid & Compresseur
  3. Travail sur Huile Hydraulique matériel de filtration et augmentation durée de vie.
- ✓ Gestion du magasin maintenance - Entrée/sortie matériel
- ✓ Visite du site - Focus Maintenance
- 12h00 ✓ Retour en salle. Débrief de la visite, partages de bonnes pratiques et débat sur l'obsolescence matériel autour d'un déjeuner
- 14h00 ✓ Fin de la rencontre

## **RENSEIGNEMENTS :**



AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

Aurélie MENARD  
07.57.49.22.88

[aurelie.menard@agrospheres.eu](mailto:aurelie.menard@agrospheres.eu)



Valérie PLANTARD  
06.66.86.69.18

[vplantard@ariahdf.fr](mailto:vplantard@ariahdf.fr)

## **INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES - NOMBRE DE PLACES LIMITE :**

Priorité sera donnée aux adhérents d'Agro-Sphères et d'ARIA Hauts-de-France.

Lien d'inscription :



# Formation mutualisée du Club Qualité « IFS de la V7 à la V8 : les changements »

**Jeudi 16 avril 2024 de 9h à 12h30**

en visio



## **Public :**

Responsable qualité, collaborateurs des services qualité.



## **Prérequis :**

Connaissance de la version 7 de l'IFS Food

## **Formateur :**

Ingénieur expert du CTCPA

## **Objectifs :**

- Identifier les exigences du référentiel qui ont évolué dans cette 8ème version de l'IFS Food
- Identifier les différences et similitudes avec la version 7

## **Programme :**

1. Contexte réglementaire, juridique et économique du référentiel
  - Evolutions du référentiel : les enjeux pour l'entreprise.
  - Prise en compte de l'évolution 2020 du Codex alimentarius.
2. Exigences nouvelles ou modifiées de l'IFS Food v8 par rapport à la version 7
  - Analyse des changements :
  - Par exemple :
    - Réorganisation des exigences (exemples : Food defence, KO n°4)

- La validation du plan HACCP (2.3.11)
  - Accord contrat et écoute client (4.1)
  - Les équipements et la maintenance (4.16)
  - Traçabilité (4.18)
  - Audit interne (5.1)
  - Gestion des incidents (5.9)
  - ...
1. Les modalités d'audit et de reporting
- Protocole d'audit
  - Règles de reporting
  - Réactivité de l'audit

### **Renseignements :**

**[guillemette.charlet@agrospheres.eu](mailto:guillemette.charlet@agrospheres.eu)** ou 06.25.64.36.22

### **Tarifs :**

Le tarif pour cette formation est de 150 € HT / personne.

Une convention de formation est signée avec le CTCPA, organisme agréé Qualiopi (possibilité de remboursement par l'OPCO).

### **Inscriptions :**



**LES JEUDIS  
RE-CRÉATIFS  
D'AGRO SPHÈRES**



**Didier HUE**  
Président  
d'Agro-Sphères

et

**Julien BURLAT**  
Directeur de  
Nigay Hauts-de-France

**COMPLET**

ont le plaisir de vous convier

**le jeudi 18 avril 2024 à 10h00**  
(accueil à partir de 9h30)

chez   
L'expert des caramels

Pôle industriel de Mesnil Saint Nicaise  
80190 NESLE

**RÉPONSE SOUHAITÉE AVANT LE 11 AVRIL 2024**  
**POUR UN ACCUEIL OPTIMAL, LE NOMBRE DE PLACES EST LIMITÉ.**  
**INSCRIPTION OBLIGATOIRE. PRIORITÉ SERA DONNÉE AUX ADHÉRENTS.**

# JEUDI RE-CRÉATIF D'AGROSPHÈRES

AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE



L'expert des caramels

La société familiale NIGAY est spécialisée dans la fabrication de caramels utilisés sous formes variées (liquide, pâte, poudre ou éclat) par les artisans et industries agroalimentaires. Elle a su s'imposer au niveau européen et international comme l'expert des caramels au sens très large du terme grâce à son savoir-faire reconnu dans les caramels aromatiques, caramels colorants, burnt sugars et caramels spécialités.

Résolument tournés vers les valeurs humaines et portés par la passion de leur métier, Henri et Yves NIGAY, dirigent une équipe de plus de 300 personnes. Ils ont la vocation de pérenniser leur expertise du caramel et de la transmettre à la 6ème génération grâce à des valeurs qui leur sont chères et formalisées dans leur politique de Développement Durable : Tradition/Innovation, Ethique et Responsabilités, Esprit d'équipe, satisfaction client et pérennité.

Créée à Feurs (Loire) en 1855, NIGAY s'apprête à fêter ses 170 ans !

Afin de répondre à la demande croissante de ses clients, la société Nigay a lancé début 2017 un programme d'investissement pour la création de sa seconde unité de production à Nesle (Somme).

Implanté à proximité immédiate de l'un de ses partenaires historiques, l'amidonnerie Tereos, le site NIGAY Hauts-de-France est situé au cœur d'un bassin de transformation de ses principales matières premières (le saccharose extrait de la betterave sucrière et les sirops de glucose issus de l'amidon de blé et de maïs). Il bénéficie de cet atout majeur en étant directement relié à l'usine Tereos de Nesle pour son approvisionnement en glucose.

En 2021, NIGAY Hauts-de-France a investi dans une deuxième ligne de production de caramel pour doubler sa capacité de production et accompagner la croissance de ses clients à l'international.

**Inscriptions :**



# RENCONTRES métiers



**RÉSERVÉ AUX  
ENTREPRISES AGRO**



et

**FRUITS  
ROUGES  
& Co.**

ont le plaisir de vous convier

**le mardi 14 mai 2024 à 9h00**

(accueil café dès 8h30)

**à la Rencontre du Club Qualité**

« Venez échanger avec Fruits Rouges and co  
sur vos bonnes pratiques en terme de  
gestion des entrées usine et du nettoyage en production »

chez FRUITS ROUGES & Co.

1, rue Jean Bodin  
02000 LAON

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE - NOMBRE DE PLACES LIMITÉ**  
**PRIORITÉ SERA DONNÉE AUX MEMBRES DU CLUB QUALITÉ**



# Rencontre Métiers Qualité

## PROGRAMME :

- 8h30 : Accueil café
- 9h00 : Démarrage de la rencontre
  - Présentation de l'entreprise FRUITS ROUGES and Co. et du service qualité
  - Témoignage de FRUITS ROUGES and Co. et échanges de bonnes pratiques avec les participants sur 2 thématiques :
    - La gestion des entrées dans l'usine : personnel de production, sas hygiène, vestiaires, personnel administratif, prestataires : règles et organisations
    - La gestion du nettoyage en atelier : interne/externe, par roulement ou arrêt d'usine, matériel utilisé...
- 10h30 : Visite de l'usine et de l'atelier de production
- 12h00 : Retour en salle et debrief
- Fin de la rencontre prévue vers 12h30 – 13h00

*Nombre de places limité à 30 participants – 2 ou 3 participants possibles par entreprise (ATTENTION : le 3<sup>ème</sup> participant sera sur liste d'attente et accepté si le nombre de participants final le permet)*

*Sont invités : les responsables qualité / QHSE qui peuvent venir accompagnés d'un collaborateur en production - priorité aux membres du Club Qualité*

## RENSEIGNEMENTS :

[guillemette.charlet@agrospheres.eu](mailto:guillemette.charlet@agrospheres.eu) ou 06.25.64.36.22

## INSCRIPTIONS :





POUR T'INSCRIRE



# J'PEUX PAS J'AI JOB DATING

ALTERNANCE

23 MAI

NESLE  
LA NOUVELLE SCÈNE

14H - 19H



# Salon Agro Hauts-de-France



Le RDV des solutions agroalimentaires

1 évènement  
**HubAgro**  
Hauts-de-France

**28 mai 2024**  
**9h-17h**

Artois Expo | Arras / St-Laurent-Blangy

**Entreprises agroalimentaires,  
venez découvrir les produits et  
solutions à votre service !**

[salonagro-hdf.fr](http://salonagro-hdf.fr)

Rendez-vous  
**formu-  
lation**

Le même jour,  
profitez du **RV  
Formulation**,  
le salon de  
l'ingrédient,  
destiné lui aussi  
aux industriels de  
l'agroalimentaire.



Organisé par :

 CCI ARTOIS  
HAUTS-DE-FRANCE

 Adrianor  
Experts en Formulation Agroalimentaire

 AGR SPHÈRES  
AUZOUZE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

En partenariat avec :

 CAP  
INDUSTRIE  
LA FABRIQUE  
DE L'AVENIR

# Salon Agro

Hauts-de-France



Le RDV des solutions agroalimentaires

RENDEZ-VOUS LE

**28 mai 2024**

**à Artois Expo**

ARRAS | ST-LAURENT-BLANGY

9h-17h | *Entrée gratuite*

## 4 bonnes raisons de visiter le salon



**RENCONTRER + DE 200  
FOURNISSEURS SUR 1 SEUL  
SITE / 1 SEULE JOURNEE**

Profiter le même jour du  
**Rendez-Vous FORMULATION**  
organisé par l'Adrianor pour vous  
faire découvrir l'offre de fournisseurs  
d'ingrédients et PAI



**DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX  
SERVICES,**

solutions, équipements... utiles à votre  
activité et à votre développement



**NOUER DE NOUVELLES RELATIONS  
COMMERCIALES**

et initier de nouveaux partenariats



**DES ANIMATIONS  
TOUT AU LONG DE  
LA JOURNÉE**

- 7 mini-conférences  
d'1/2h sur des théma-  
tiques en rapport avec  
votre activité
- Remise des  
prix du  
concours  
régional  
ALIM'  
ACTEURS à  
17h (le concours des bonnes  
pratiques en Ressources  
Humaines des entreprises  
agroalimentaires)



Infos et inscription sur

**salonagro-hdf.fr**



Organisé par :



En partenariat avec :



# CONCOURS ALIM' ACTEURS

BY L'AGRO RECRUTE.FR



Entreprises agroalimentaires :  
**valorisez vos bonnes pratiques RH**

4 catégories / 4 lauréats :



**Formation  
dont alternance**

**Qualité de vie  
et Conditions  
de Travail**



**Santé et  
sécurité au  
Travail**

**Marque  
employeur**



# Pour participer :



**REPLISSEZ LE BULLETIN  
D'INSCRIPTION AVANT LE 5 AVRIL**



## Le calendrier

**18 AVRIL**

### Choix des 4 lauréats par le jury

Chaque lauréat remportera une vidéo valorisant sa bonne pratique

**28 MAI**

### Remise des prix lors du

Vote du coup de cœur du public



**22 OCTOBRE**

### Cérémonie nationale au

avec les coups de cœur de chaque région



## Le jury en Hauts-de-France



## Votre contact en Hauts-de-France

**Fanny Desrousseaux**

**Tél : 06 12 30 05 83**

**fanny.desrousseaux@agrospheres.eu**

Le Concours Alim'Acteurs est une opération organisée par le **RESEAU DES ARIAS DE FRANCE**



**ARIAs de France**  
Le Réseau des Associations Régionales des Inducteurs Alimentaires de France



**aria**  
LE-DE-FRANCE  
Association Régionale  
Inducteurs Alimentaires

**AGR SPHÈRES**  
AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

**area**  
OCCITANIE



**aria**  
NOUVELLE-AQUITAINE  
Association Régionale des Inducteurs Alimentaires



**les arias**  
du GRAND-EST



**area**  
CENTRE - VAL DE LOIRE  
Association Régionale des Inducteurs Alimentaires



**aria**  
SUD  
Association Régionale des Inducteurs Alimentaires





# ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

**AGR**  **SPHÈRES**

AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

## 18H À ARTOIS EXPO

# RENC NTRES metiers



**RÉSERVÉ AUX  
ENTREPRISES AGRO**



et



ont le plaisir de vous convier

**le mardi 4 juin 2024 à 14h**

(accueil café dès 13h30)

**à la Rencontre du Club Achats**

chez Mousline  
Rue du 14 juillet  
80170 ROSIERES-EN-SANTERRE

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE - NOMBRE DE PLACES LIMITÉ**  
**PRIORITÉ SERA DONNÉE AUX MEMBRES DU CLUB ACHATS**

# Rencontre du Club Achats

## PROGRAMME :

- 13h30 : Accueil
- 14h : Début de la rencontre Achats
- Présentation de MOUSLINE et du service Achats
  - o Échange autour d'une problématique rencontrée :  
*En cours de construction*
- Baromètre : les tendances rencontrées ces derniers mois
- Échanges libres
- Visite du site

## RENSEIGNEMENTS :

[elsa.lukowiak@agrospheres.eu](mailto:elsa.lukowiak@agrospheres.eu) ou 07.48.10.58.16

## INSCRIPTIONS :



# RENDEZ-VOUS partenaires



**C.E.F**

vous invite

le jeudi 6 juin 2024 à 9h00 chez



**MAÎTRISER LES CONSOMMATIONS  
ÉNERGÉTIQUES DE LA PRODUCTION DE FROID  
DANS MON ENTREPRISE**

# MAÎTRISER LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES DE LA PRODUCTION DE FROID DANS MON ENTREPRISE

DATE : jeudi 6 juin de 9h00 à 12h15

LIEU : BONCOLAC - 25 Route nationale 43, 62120 Aire-sur-la-Lys

## INTERVENANTS :

- Cédric LANASPA, Ingénieur commercial CEF NORD
- David FACON, Directeur CEF NORD
- Thibault LHOMOY, Responsable cellule énergétique CEF NORD
- Benoit MOUQUET, Directeur de site BONCOLAC Aire-sur-la-Lys

## PROGRAMME :

- 09h00
- Accueil café
  - TOUR DE TABLE DES PARTICIPANTS
  - PRÉSENTATION DE BONCOLAC
  - PRÉSENTATION DE CEF NORD ET DES ACTIONS MISES EN PLACE CHEZ BONCOLAC
  - TEMPS D'ÉCHANGES
  - VISITE DU SITE - FOCUS SUR LES ACTIONS DE CEF NORD
  - POT DE L'AMITIÉ

## RENSEIGNEMENTS :

Luc NOURRISSON  
07.57.08.67.82

[luc.nourrisson@agrospheres.eu](mailto:luc.nourrisson@agrospheres.eu)

## INSCRIPTIONS :



**C.E.F**



RENC**ONTRES**  
*metiers*



**RÉSERVÉ AUX  
ENTREPRISES AGRO**



et

CHICORÉE  
**LEROUX**<sup>®</sup>

ont le plaisir de vous convier

**le mardi 11 juin 2024 à 14h**

(accueil café dès 13h30)

**à la Rencontre du Club Qualité**

« Comment animer la food safety culture  
dans mon entreprise ? »

chez Chicorée Leroux  
84 rue François Herbo  
59310 ORCHIES

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE - NOMBRE DE PLACES LIMITÉ**  
**PRIORITÉ SERA DONNÉE AUX MEMBRES DU CLUB QUALITÉ**



# Rencontre du Club Qualité

## PROGRAMME PREVISIONNEL :

- 13h30 : accueil café/ ou chicorée
- 14h00 : présentation de l'entreprise Leroux, présentation du service qualité, organisation spécifique liée à la FSC
- 14h30 : témoignage de Leroux : « comment mettre en place des jeux, des journées thématiques ou activités ludiques pour animer/ communiquer/impliquer les équipes à la FSC »
- 15h00 : tour de table sur les bonnes pratiques, difficultés et outils d'animation de chacun
- 16h00 : visite d'usine
- 17h00 : fin de la rencontre

## RENSEIGNEMENTS :

[guillemette.charlet@agrospheres.eu](mailto:guillemette.charlet@agrospheres.eu) ou 06.25.64.36.22

## INSCRIPTIONS :





## Tables rondes Communiquer sur ses pratiques RSE à travers les scores et les labels

Mardi 18 juin 2024 de 14h00 à 17h30

chez Euralimentaire, 1 rue du MIN, 59160 Lille

*Afin de mieux orienter les consommateurs, de nombreux labels et scores ont été mis au point.*

*Mais leur multitude a fini par perdre le consommateur, ainsi que les industriels eux-mêmes, tant les méthodes de certification et référentiels d'évaluation sont nombreux.*

*Pour tenter d'y voir plus clair, A Pro Bio, Agro-Sphères et le Clubster NSL ont le plaisir de vous inviter à cet atelier « Communiquer sur ses pratiques RSE à travers les scores et les labels » le mardi 18 juin de 13h30 à 17h30 dans les locaux d'Euralimentaire.*

*Ces 2 tables rondes vous permettront de mieux cerner les principaux labels de la RSE en alimentaires et d'en savoir plus sur les scores environnementaux !*

## Programme :

13h30 ✓ Accueil café

14h00 ✓ TABLE RONDE 1 : **Les Labels RSE en agroalimentaire**

- **Virginie CREDOZ**, Directrice chez **RSE INSIDE** Référencé Lucie 26000
- **Pauline COLLET**, Cheffe de projets RSE et B Leaders chez **RESEAU ALLIANCES**
- **Anna KOLF** Responsable RSE et label Bio ED de **SYNABIO** Référencé Bio ED
- **Stéphane DEBEUNNE**, Dirigeant de **FRANCE CAKE TRADITION** labellisé PME+ et Bio ED

Temps d'échanges

15h30 ✓ Pause

15h45 ✓ TABLE RONDE 2 : **Les scores alimentaires**

- **Grégoire RICHARD**, coordinateur de projet au sein de la Direction Bioéconomie Energies Renouvelables de l'**ADEME**
- **JUNIA ISA**
- D'autres intervenants à venir

Temps d'échanges

## Renseignements :

Jade ARONIN : jade.aronin@aprobio.fr / 03 20 31 57 97

## INSCRIPTIONS :



# RENC NTRES metiers



**RÉSERVÉ AUX  
ENTREPRISES AGRO**



et



ont le plaisir de vous convier

**le jeudi 27 juin 2024 à 9h15**

(accueil café dès 9h00)

**à la Rencontre du Club RSE**

« Comment mobiliser ses équipes  
dans sa démarche RSE ? »

chez TERRAVEG  
6 rue du Moulin  
62124 LEBUCQUIERE

**INSCRIPTION OBLIGATOIRE - NOMBRE DE PLACES LIMITÉ**  
**PRIORITÉ SERA DONNÉE AUX MEMBRES DU CLUB RSE**

# Rencontre du Club RSE

## Intervenants :

- Elodie MORICE BOIRAT, Dirigeante Groupe SECO
- Nicolas MAUDUIT, Responsable qualité et RSE Groupe SECO

## Programme :

- 9h00 : Accueil café
- 9h15 : Intervention de Terravec sur la démarche RSE et PME+
- 10h45 : Echanges entre membre du Club RSE sur la thématique « Mobiliser ses équipes dans la démarche RSE »
- 11h45 : Visite du site de production de Terravec
- Verre de l'amitié

## Renseignements :

[luc.nourrisson@agrospheres.eu](mailto:luc.nourrisson@agrospheres.eu) ou 07 57 08 67 82

## INSCRIPTIONS :

