

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – AOÛT 2024

ASSOCIER DURABILITÉ ET RÉSILIENCE : LES GRANDS DÉFIS DE LA SUPPLY CHAIN POUR NOURRIR UN MONDE EN CHANGEMENT

Les routes de l'alimentation de demain se dessinent aujourd'hui. SIAL Paris met autour de la table l'ensemble des parties prenantes pour questionner les grandes tendances et faire émerger des solutions innovantes. Dans un système alimentaire connecté et constitué d'interdépendances, la **supply chain** bâtie entre les entreprises **revêt un caractère toujours plus stratégique...** et mouvant. Si elle a trouvé sa robustesse, avec une **large capacité d'adaptation face aux défis sanitaires ou géopolitiques**, la **multiplication des incidents climatiques** bouscule sa capacité à nourrir une population mondiale qui devrait atteindre, d'ici à 2060, 10 milliards d'habitants. Plus **verte, locale, transparente, digitale...** la supply chain agroalimentaire poursuit sa mue et ses (r)évolutions. Elles seront au cœur du **Summit Supply Chain**, organisé par SIAL Paris le 22 octobre prochain.



Les nouvelles attentes exprimées vis-à-vis de l'alimentation ont une conséquence directe sur les modes d'approvisionnement. Désormais, les entreprises du secteur doivent parvenir à réduire leur impact environnemental, en privilégiant les fournisseurs locaux ou les filières vertueuses et durables, tout en préservant l'accessibilité de leurs produits.

L'essor du e-commerce et le désir d'immédiateté autant que de praticité, exprimés par les consommateurs, imposent aux acteurs historiques de faire évoluer leur modèle et leur stratégie pour accroître leur agilité autant que leurs canaux de distribution. Des défis qui rendent la supply chain toujours plus complexe à bâtir, d'autant que cette dernière doit composer avec les effets du changement climatique... même si l'apport de la technologie permet désormais de gagner en efficacité et en transparence à chaque étape : intelligence artificielle, blockchain, data et bien d'autres dispositifs, l'éventail de solutions s'élargit chaque jour.

Autant d'outils qui seront au menu des échanges lors du Summit Supply Chain organisé dans le cadre de SIAL Paris, le 22 octobre 2024. Un temps fort articulé autour de trois grandes thématiques, portées par des experts reconnus.

SIAL SUMMITS

SIAL Summit dédié à la Supply Chain

Le 22 octobre 2024 de 10h30 à 13h30
Hall 5A Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte
Accès sur présentation d'un badge visiteur
ainsi que d'un billet Summit
Tarifs : 80€ TTC le pass Summit ou
160€ TTC le Pack Summit complet
En savoir plus [ici](#).

KEYNOTE D'INTRODUCTION

Mardi 22 octobre de 10h30 à 10h45

- | TABLE RONDE n° 1 de 10 h 45 à 11 h 15
- | TABLE RONDE n° 2 de 11 h 30 à 12 h 15
- | TABLE RONDE n° 3 de 12 h 15 à 13 h 00



Découvrez ci-après les thématiques des tables rondes prévues sur la journée du mardi 22 octobre ainsi qu'un premier aperçu des speakers confirmés à date. D'autres intervenants, à l'image de Stéphane Layani,

Président-directeur général du Marché International de Rungis viendront compléter prochainement la programmation de ce Summit qui promet d'être riche d'enseignements et de partage.

TABLE RONDE n° 1 Mardi 22 octobre de 10h45 à 11h15

RÉINVENTER LA SUPPLY CHAIN ALIMENTAIRE, UN PRÉREQUIS POUR NOURRIR 10 MILLIARDS D'INDIVIDUS EN 2060 !

Un « Everest alimentaire » se dresse devant nous : cette expression, développée par Sébastien Abis, directeur général du Club DEMETER, résume la hauteur des enjeux auxquels toutes les entreprises du secteur agroalimentaire sont confrontées. Pour répondre à ce pic démographique attendu dans moins de 30 ans, c'est une mobilisation générale pour réinventer la chaîne d'approvisionnement qui s'impose... avec ses défis mais également ses nombreuses opportunités, abordés lors de cette table ronde. Les conflits mondiaux autant que les incidents climatiques démontrent l'urgente nécessité de sécuriser la supply chain de bout en bout. Cette logique de résilience s'applique tout autant dans les champs, au travers de nouvelles méthodes de culture, qui prennent place dans la construction progressive de modèles aux physiologies diverses.

INTERVENANTS CLÉS



Sébastien Abis

Directeur Général -
Club DEMETER

À la tête du Club DEMETER, l'écosystème des décideurs du secteur agricole, agro-industriel et agro-alimentaire, Sébastien Abis apporte une précieuse expertise sur la géopolitique de la sécurité alimentaire et de l'agriculture dans le monde. Il met notamment en lumière, au travers de réflexions de long terme, l'évolution de la puissance française, les enjeux de souveraineté en Europe et les dynamiques de la mondialisation. Sa fine connaissance de ces sujets, mais également du domaine maritime, lui permettent de fournir une analyse pointue des stratégies des acteurs et des transformations du commerce international.

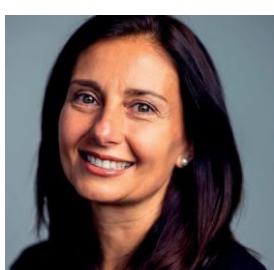


Dirk Jacobs

Directeur Général -
FoodDrinkEurope

Fort d'une riche expérience dans les affaires publiques/politiques internationales et dans la communication stratégique, Dirk Jacobs accompagne et inspire les transitions en cours. Au sein de FoodDrinkEurope, organisation de l'industrie européenne de l'alimentation et des boissons, il entretient un dialogue permanent avec les instances européennes, contribuant ainsi à mettre au point des solutions d'avenir pour l'agriculture au sein de l'Union. Pratiques commerciales et marketing, chaînes d'approvisionnements agricoles... autant de sujets clés sur lesquels M. Jacobs intervient et porte une approche responsable.

CETTE TABLE RONDE SERA MODÉRÉE PAR



Roberta Ré

Food and Drink
Investment Specialist -
UK Department of
Business and Trade
(DBT)

Résoudre des problèmes scientifiques, nutritionnels et réglementaires : voici le cœur de l'activité de Roberta Ré, dont les compétences, acquises en près de 20 ans d'activité, lui permettent d'intervenir tout au long du cycle de vie d'un produit. Sa vision globale, allant du secteur industriel aux organisations gouvernementales en passant par les universités, est désormais mise au service du DBT et des entreprises qui souhaitent s'introduire ou se développer au sein du marché anglais. Produits alimentaires et boissons innovants peuvent ainsi trouver leur place dans un paysage aussi riche que concurrentiel, avec l'assurance de l'engagement de chacune des parties prenantes.

TABLE RONDE n° 2 Mardi 22 octobre de 10 h 45 à 11 h 15

L'AGRO-ALIMENTAIRE, UNE SUPPLY CHAIN MONDIALE À DÉCARBONER

En France, un quart des émissions de gaz à effet de serre sont liées à l'alimentation. Cette donnée, fournie par l'ADEME, témoigne de l'impact considérable que le secteur pourrait développer en adoptant des stratégies adaptées. La décarbonation est devenue aussi nécessaire qu'évidente pour bâtir une chaîne de valeur plus vertueuse, tout en devant répondre à des exigences fortes de qualité, de performance ou de volume. Pour y parvenir, des innovations désormais bien présentes dans le paysage de la supply chain seront mises en lumière lors de cette table ronde : direct-to-consumer, transport fluvial et ferroviaire... autant de leviers efficaces mis en œuvre par de jeunes structures autant que par des acteurs bien implantés.

INTERVENANTS CLÉS

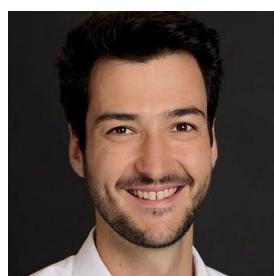


Jean-Christophe Machet
PDG - FM Logistic

Ce spécialiste de la logistique a largement contribué au développement de

l'entreprise FM Logistic : après l'avoir rejointe en 1989, il y initie trois ans plus tard l'activité « co-packing », avant de diriger les activités de la France de 1998 à 2005. Nommé Président Directeur Général en 2012, Jean-Christophe Machet a fait de son groupe un leader reconnu de la supply chain durable et responsable.

Cette position repose notamment sur la mise en œuvre d'un transport multimodal, réduisant significativement le nombre de camions sur les routes, mais également la volonté d'inclure les équipes, les fournisseurs et les consommateurs finaux dans la dynamique de transformation. Le programme « Supply Change », porté par FM Logistic et son dirigeant, concrétise ce projet, où la mutualisation des ressources, la réduction des emballages ainsi que l'amélioration des conditions de travail tiennent une place essentielle.



Mathieu Boyer
Head of Market Intelligence - SprintProject

Intégré aux effectifs de SprintProject depuis l'automne 2020, Mathieu Boyer apporte toute son expertise au sujet de l'intelligence économique, acquise notamment chez CEA Tech. En tant que Head of Market Intelligence, il est en charge de

l'analyse stratégique, de la veille et de l'animation de l'écosystème des start-ups. Un travail essentiel afin d'accompagner les entreprises dans leurs prises de décision, qui sont ainsi basées sur un éventail de solutions pertinentes et matures. Grâce à son expertise, SprintProject accompagne des acteurs reconnus du secteur de la logistique, tels que DB Schenker, pour déployer des manières innovantes de livrer le dernier kilomètre, en maîtrisant le bilan carbone des opérations.



Henri Harfouche
VP Supply Chain - Mars

Ayant évolué dans le secteur industriel depuis le début de sa carrière, avec des postes chez Procter & Gamble et COTY, Henri Harfouche a développé la précieuse capacité à connecter l'ensemble de la chaîne de valeur, allant des fournisseurs aux

détaillants. Une expertise placée au service de MARS France, en tant que directeur de la supply chain depuis 2019, et qui participe désormais aux profondes transformations des circuits d'approvisionnement et de distribution que doit mener un groupe agro-alimentaire mondial tel que MARS. Service, efficacité, durabilité : les trois piliers de la démarche déployée par M. Harfouche s'inscrivent dans le cadre de partenariats mutuels qui impliquent les acteurs de l'amont autant que de l'aval, assurant ainsi la qualité autant que les volumes afin de satisfaire les consommateurs finaux.

CETTE TABLE RONDE SERA MODÉRÉE PAR



François Deprey
Managing Partner -
SprintProject

Lesieur, Monoprix, Sodiaal... François Deprey a multiplié les expériences d'un bout à l'autre de la chaîne de valeur, lui permettant d'en acquérir une parfaite lecture du fonctionnement et des enjeux. Un parcours qui l'amènera à rejoindre le GS1 France, représentant l'organisation mondiale chargée d'établir des standards d'identification uniques (tels que le célèbre EAN-13) dans l'Hexagone, puis à en prendre la tête en 2015. Désormais, son expertise dans l'agroalimentaire, le retail et la data sont placés au service du département Conseil de SprintProject, qu'il dirige, pour permettre aux clients de ce spécialiste français de l'innovation et de la réflexion stratégique de prendre part aux révolutions en cours.

TABLE RONDE n° 3 Mardi 22 octobre de 12 h 15 à 13 h 00

LA DATA DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

La data transforme en profondeur le visage des chaînes d'approvisionnement alimentaire. Les données permettent en effet un plus haut niveau de transparence et d'analyse, ouvrant la voie à une plus grande rationalisation des flux physiques. Désormais, l'ensemble de l'industrie agro-alimentaire s'approprie la data pour bâtir des solutions plus durables et résilientes, allant de la ferme à l'assiette. Un outil précieux pour nourrir l'appétit grandissant de transparence des consommateurs et guider leurs actes d'achat, mais également améliorer la sécurité alimentaire. Au travers de ce moment d'échange, les intervenants partageront des cas d'utilisation concrets, mais également les leviers pour fédérer l'ensemble des parties-prenantes afin d'obtenir une donnée complète et pertinente. L'occasion également de revenir sur les dernières avancées technologiques, telles que l'Intelligence Artificielle, qui permettent d'améliorer l'automatisation du traitement de la data et d'accroître son usage.

INTERVENANTS CLÉS



Maxine Roper

Co-fondatrice -
Connecting Food

La parfaite connaissance de l'industrie alimentaire acquise par Maxine Roper lui a inspiré le développement, dès 2016, de Connecting Food: après 20 ans passés au service de Nestlé, Mars ou Andros, elle a mis au point, avec Stefano Volpi, cette plateforme de gestion intelligente de la supply chain pour l'agroalimentaire, basée sur les données. Ce tiers de confiance, basé sur la technologie blockchain, simplifie la transparence et la traçabilité, permettant aux entreprises de se conformer aux réglementations européennes et américaines, tout en augmentant la fiabilité et la sécurité de leurs productions.



**Jean-Charles
Gander**

Chief Quality Officer -
Migros group

La qualité fait partie intégrante du parcours de Jean-Charles Gander : docteur en biologie cellulaire et moléculaire, il a œuvré, pendant plus de dix ans, en tant que responsable pour la qualité, le développement durable et la sécurité au travail au sein d'ELSA-Mifroma, un poids lourd de l'industrie laitière suisse appartenant désormais au groupe Migros. C'est au sein de cette structure emblématique de la distribution helvète que M. Gander définit désormais les orientations et initiatives liées à la qualité, en plus d'être membre du board d'IFS (International Featured Standard) et du conseil d'administration d'un institut de formation en Suisse romande, l'Ariag.

CETTE TABLE RONDE SERA MODÉRÉE PAR



François Deprey

Managing Partner - SprintProject

Plus d'informations sur lui
dans la partie « Table ronde n° 2 »)

SIAL PARIS EN CHIFFRES



SIAL PARIS 2024, COMMENT PARTICIPER ?

INFORMATIONS PRATIQUES

Les exposants et visiteurs sont invités à préparer leur venue en amont du salon.

POUR LES EXPOSANTS

Le salon est complet à date. L'organisation explore des solutions pour permettre aux entreprises désireuses d'exposer sur SIAL Paris de participer à cette édition historique. Celles-ci peuvent s'inscrire sur liste d'attente aux coordonnées suivantes : sialparis.exhibitors@sial-network.com Tél. 01 76 77 13 33

POUR LES VISITEURS

Les visiteurs peuvent d'ores et déjà réserver leur billet **en ligne** pour accéder au salon et assister aux cycles de conférences SIAL Summits.



À PROPOS DE SIAL PARIS

-

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus grand salon alimentaire professionnel mondial avec 7 500 exposants attendus et 400 000 produits présentés. Générateur de business, il propose tous les deux ans un éclairage unique sur les tendances et opportunités du secteur. L'événement fait partie de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons qui rassemble, au travers de onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL en Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL en Inde à New Delhi, Food & Drinks Malaysia by SIAL à Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro à Alger), 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 205 pays. La prochaine édition de SIAL Paris aura lieu du 19 au 23 octobre 2024 à Paris Nord Villepinte, avec une programmation exceptionnelle qui célébrera les 60 ans du salon.

www.sialparis.fr



À PROPOS DE COMEXPOSIUM

-

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'évènements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créeur d'expériences et de rencontres entre les individus, le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com

