



Conférence - Les défis du vrac liquide alimentaire

Vendredi 16 juin de 10h à 12h - Gratuit - Visio-conférence - Sur inscription

Dans un contexte actuel de réchauffement climatique, la loi n°2021-1104 « Climat et Résilience » prévoit que d'ici au 1^{er} Janvier 2030, tout commerce de vente au détail de plus de 400m² devra **consacrer au moins 20% de sa surface de vente** aux produits présentés sans emballage primaire, y compris les **produits en vente en vrac**. Quelles solutions mettre en place pour respecter cette réglementation notamment **pour les distributeurs** ? Aujourd'hui, de nombreux produits d'épicerie sèche sont vendus en vrac alors que les produits liquides présentent plus de contraintes (contraintes d'hygiène, de contenants à disposition du consommateur, de réglementation). Pourtant, le liquide alimentaire en vrac dévoile diverses challenges et opportunités pour les **industries agroalimentaires**.

Vous souhaitez en savoir plus sur les **défis du vrac liquide alimentaire** ? Rejoignez-nous !

Suite à l'étude réalisée sur les défis du vrac liquide alimentaire, action co-financée par la DRAAF AURA, nous organisons une réunion de restitution et d'échanges le **vendredi 16 juin 2023 de 10h à 12h** en visio-

conférence (participation gratuite obligatoirement sur inscription).

Au programme

1. La réglementation liée à la vente en vrac - focus sur les produits alimentaires liquides

2. Besoins et contraintes des industriels et des réseaux de distribution de vrac liquide alimentaire

2.1 Résultat d'enquête auprès des IAA (type de produits distribués, gestion de la qualité, avantage et freins...)

2.2 Résultat d'enquête auprès de réseau de distribution GMS et réseau spécialisé (type de produits distribués, attentes/besoins, gestion de la qualité, services et informations proposés au consommateur, opportunité et freins...)

3. Les produits en vrac liquide : opportunités et contraintes

3.1 Durée de vie des liquides et semi-pâteux en vrac

3.2 Les systèmes et équipements de distribution avec les témoignages de Thibaut Feutry, Directeur général de chez Jean Bouteille et Jérôme Tison, Commercial chez Arbre-en-Bois.

4. Les recommandations

4.1 Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

4.2 Les informations aux consommateurs avec le témoignage de Audrey Guillemain, responsable Marketing chez Packtic.

[S'inscrire](#)

Conformément à la législation RGPD, nous vous précisons que les informations recueillies à partir du formulaire d'inscription permettent le traitement de votre demande. Ces données strictement confidentielles ne sont en aucun cas transmises à un tiers.

Les actus partenaires



15 juin - Les nouvelles solutions mobilité pour faciliter vos recrutements

Réservé aux pros - Inscription obligatoire
Organisé par LUSIE et ALIMENTEC

[+ d'infos](#)



NOVALIM-ALIMENTEC

155 Rue Henri de Boissieu, 01000, BOURG EN BRESSE

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

