

À L'INITIATIVE DE
frenchfood
capital

réseau
frenchfood

foodcamp

Dépasser les limites,
changer d'échelle

LES 10 ET 11 MARS 2026

EN PARTENARIAT AVEC



EDMOND
DE ROTHSCHILD



KÉA

MANAGERIA

ODERIS

AVEC LE SOUTIEN DE

bpi**france**



Mardi 10 mars 2026 (matin)

08:30-09:30 Accueil et café networking

09:30 Ouverture du FoodCamp

Décryptages géopolitiques

Entre une politique étrangère américaine souvent synonyme de prédation économique, l'aggravation de la menace russe sur l'Europe, des guerres civiles et terroristes, et l'hyper-pénétration de l'économie européenne par le régime de Pékin, le risque géopolitique s'installe durablement dans l'environnement économique. Conséquences : hausse des coûts des matières premières et de l'énergie, ruptures d'approvisionnement, logistique et transport impactés, cyberattaques etc.

Aurélien Colson, Professeur & Directeur académique de l'institut Géopolitique & Business, ESSEC Business School

—

Débat Géopolitique et Business

Comment se développer dans un contexte de brutalisation du monde ? Quel est l'impact des chocs géopolitiques sur les modèles économiques des entreprises ? Quelle est la compétitivité des entreprises à l'heure de la post-mondialisation entre vigilance, résilience, indépendance. Comment anticiper au mieux la gestion des risques géopolitiques ?

Entre analyses du contexte mondial et retours d'expérience de dirigeants, un débat pour mieux comprendre les règles du jeu qui se redessinent et continuer à se développer - et à décider - avec lucidité.

Adeline Lescanne, DG, Groupe Nutriset

Edgar Meauxsoone, Directeur, Cafés Méo-Fichaux

Cédric Taravella, CEO, Chocolat Chapon

12:30-14:00 Déjeuner networking

Retours d'expériences sur le changement d'échelle !

Dépasser ses limites dans le cadre d'un LBO ; faire grandir une entreprise au capital familial ; racheter une entreprise à un grand groupe.

Thierry Goubault, CEO, Charles et Alice

François Carayol, PDG, Groupe La Brosse & Dupont

15:30-16:00 Pause networking et dégustative

Mardi 10 mars 2026 (après-midi)

Carte blanche

Comment adapter sa stratégie pour aller chercher de nouveaux axes de croissance ?

Entre croissance organique et croissance externe, le choix du développement nécessite parfois de se réinventer. Solina a préservé sa culture d'entreprise et a accéléré sa stratégie fondée sur l'expertise locale, l'innovation, l'agilité entrepreneuriale et l'attention portée aux équipes dans un contexte de forte croissance internationale.

Anthony Francheterre, CEO de Solina

1^{ère} édition des Prix FrenchFood

Ces prix viennent distinguer les PME et ETI françaises qui, dans toutes les régions, incarnent les savoir-faire français et contribuent à la souveraineté alimentaire par leur trajectoire de développement, leur engagement dans la transition alimentaire et leur rayonnement à l'international. Nous allons célébrer celles et ceux qui, au quotidien, renforcent notre souveraineté alimentaire, innovent dans leurs filières et portent haut les couleurs de la FrenchFood en France et à l'étranger.

Remise des prix et confidences avec les dirigeants des entreprises lauréates :

- 🏆 Prix de la croissance
- 🏆 Prix du rayonnement à l'international
- 🏆 Prix de l'innovation
- 🏆 Prix de la structuration et de la valorisation de filières
- 🏆 Prix Coup de Cœur du jury
- 🏆 Prix Spécial du jury

19:00-20:30 Apéritifs dégustations avec nos partenaires

20:30



Dîner placé signé par le chef étoilé **Mallory Gabsi**

Le dîner du Foodcamp sera placé sous la direction de Mallory Gabsi, chef franco-belge au parcours aussi précoce qu'exceptionnel.

Il fait ses classes dans des maisons d'excellence telles que le Sea Grill (Yves Mattagne), Hertog Jan ou le Domaine de la Bretesche. Révélé au grand public lors de Top Chef, il ouvre en 2022 son restaurant éponyme à Paris, distingué une étoile Michelin un an plus tard, ainsi que le titre de Jeune Chef de l'Année.

Mercredi 11 mars 2026 (matin)

07:30-09:00

Petit-déjeuner networking

09:00

Penser le temps pour mieux décider

Notre quotidien est synonyme d'immédiateté, d'accélération permanente, de pression à court terme. Mais en tant que dirigeant, il est essentiel de faire la part entre l'urgence et le temps de la décision stratégique. La réflexion et les doutes doivent aussi nourrir le temps long. Alors que l'IA nous impose une nouvelle accélération, quelle est notre liberté ? Et si collectivement nous réfléchissions à la place que nous accordons au rythme du temps ?

Raphael Enthoven, Philosophe

Masterclass

Le tour du monde d'une baguette de pain : les clés d'une réussite internationale. Comment préserver l'artisanat et le savoir-faire hors de nos frontières ? Quelle stratégie d'expansion dans un contexte de brutalisation ? Quelles sont les clés de la réussite et comment tirer parti des difficultés ?

Eric Kayser, PDG de Maison Kayser

10:45-11:15

Pause networking et dégustative

Carte blanche

Transformation des modèles, transition alimentaire, performance opérationnelle, data et intelligence clients, négociations commerciales, développement de la marque propre, proximité territoriale : autant de défis que ce dirigeant engagé et homme-clé de la grande distribution abordera lors de son intervention exclusive.

Alexandre de Palmas, Directeur exécutif de Carrefour France

La France : territoire de réindustrialisation agroalimentaire ?

Quel avenir pour la production alimentaire en France ? Comment retrouver le chemin de notre souveraineté ? Comment mieux collaborer entre public et privé et créer les conditions d'une réussite partagée ? Comment concilier croissance, performance industrielle, filières de proximité et exigences de qualité ?

Laurent Cavard, PDG, Altho Brets

Frédéric Motte, Co-créateur & associé, Brasserie Motte-Coordonner et Conseiller régional délégué à la transformation économie régionale (Hauts de France)

13:00-14:30

Déjeuner networking

15:00

Fin du FoodCamp

Animation des échanges



Raphaëlle Duchemin

Journaliste indépendante après avoir travaillé pour Radio France, Europe 1 et BFM, Raphaëlle Duchemin a notamment animé «La France Bouge» sur Europe 1, et anime le podcast Nation Entrepreneure pour mettre en avant l'entrepreneuriat en France.

Les speakers



François Carayol

PDG
La Brosse & Dupont



Thierry Goubault

CEO
Charles et Alice



Laurent Cavard

PDG
Altho-Brets



Eric Kayser

PDG
Maison Kayser



Aurélien Colson

Professeur à l'ESSEC
et directeur académique
de l'institut Géopolitique
& Business



Adeline Lescanne

DG
Nutriset



Alexandre de Palmas

Directeur exécutif
Carrefour France



Edgar Meauxsoone

Directeur
Cafés Méo



Raphaël Enthoven

Essayiste et philosophe



Frédéric Motte

Co-créateur & associé
Brasserie Motte-Coordonner
et Conseiller régional délégué
à la transformation économie
régionale (Hauts de France)



Anthony Francheterre

CEO
Solina



Cédric Taravella

CEO
Chocolat Chapon

Le Réseau FrenchFood, c'est vous ! Faites-le vivre.

Le Réseau FrenchFood, c'est un groupe de femmes et d'hommes, entrepreneurs et décideurs de l'alimentaire et de secteurs connexes, pleinement investis dans les transitions alimentaires et contribuant au rayonnement de l'entrepreneuriat alimentaire en France et à l'international.

Le Réseau FrenchFood a pour vocation de nourrir les dirigeants en intelligence sectorielle et rencontres privilégiées pour accélérer le développement de l'entrepreneuriat alimentaire français.

Le Réseau FrenchFood grandit par cooptation de la part de ses membres. En vous inscrivant au FoodCamp, vous en êtes devenus membre.

Nous vous invitons donc à vous connecter à votre espace personnel pour :

- **mettre à jour votre profil dans l'annuaire** pour mieux profiter de votre expérience réseau,
- **parrainer d'autres dirigeants** pour nous aider à faire grandir le réseau,
- **partager vos actualités et contenus** susceptibles d'intéresser les autres membres pour que nous les relayons auprès de la communauté

Plus d'informations :

reseaufrenchfood.fr





réseau
frenchfood