

Programme de conférences du Mardi 4 décembre 2018

09h35 – 10h05 : RSE en filières agricoles et agro-alimentaires, les tendances et les outils selon les filières : co-animation Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes / ISARA

Aujourd'hui une entreprise doit intégrer la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) dans sa stratégie. L'entreprise est désormais, non seulement questionnée sur ses résultats financiers, mais aussi sur son équité sociale et son impact environnemental. Mais quel intérêt pour les filières agricoles et agroalimentaires? Intégrer l'approche RSE dans sa stratégie et dans ces filières c'est entre autre : prendre en compte les attentes sociétales très spécifiques et leur répercussion dans les relations commerciales avec la grande distribution, intégrer les orientations des états généraux de l'alimentation, relever les défis à venir propres à ces filières. Des initiatives exemplaires ont été menées dans différentes filières pour développer des outils d'aides à la mise en place d'une démarche RSE reconnue et identifiée.

Laure GENIN, *Consultante-Formatrice Qualité-RSE*, **Coop de France ARA**

Alexia LAFARGE, *Consultante-Formatrice Qualité-Sécurité des aliments*, **ISARA Conseil**

10h10 - 10h40 : Allergènes : aspect réglementaire

D'ici 2030, près de 50% de la population présentera une allergie. Comment l'agro-alimentaire peut-elle et doit-elle s'adapter afin de répondre aux attentes de ces consommateurs et de leur famille ? Cette présentation vous présentera des pistes pour :

- appliquer la réglementation
- prévenir les risques en matière de sécurité alimentaire
- mentionner les bonnes informations sur le packaging
- réfléchir à de nouveaux produits
- informer / rassurer le consommateur allergique

Pascale COURATIER, *Porte-parole*, **AFPRAL - Association Française pour la Prévention des Allergies**

10h45 – 11h15 : Une approche globale de vos besoins analytiques internes et externes pour un système qualité évolutif et réactif : les nouvelles solutions du Groupe Eurofins.

Le groupe Eurofins, déjà identifié pour sa large gamme de service analytique est désormais en mesure, via son entité Eurofins Technologies de vous accompagner également dans les analyses que vous réalisez ou serez amenés à effectuer au sein de vos laboratoires de contrôle internes ou de vos unités de production.

Depuis le contrôle des matières premières jusqu'à la libération de vos produits finis, Eurofins est désormais en mesure de proposer une approche globale du management de votre qualité et surtout d'être un partenaire vous permettant de faire varier le curseur entre besoins analytiques internes et externes en fonction vos propres choix stratégiques mais aussi en fonction des exigences réglementaires et de celles des consommateurs ou encore selon les éventuelles crises à venir. Nous vous présenterons les avantages d'une telle approche dont le point de mire est une sécurité et une réactivité augmentées.

Sandra FREVILLE, *Territory Manager France*, **eurofins technologies**

11h20 - 11h50 : Prédiction du potentiel d'allergenicité des matières premières et des produits finis par une méthode analytique globale

Validation analytique de plats vegan par méthode NGS (metabarcoding). Le metabarcoding permet de valider une recette vegan en prouvant l'absence totale de matières d'origine animale (mammifères et poissons) à partir de l'étude de l'ADN du produit.

Screening de 50 allergènes dans un produit par méthode NGS (metabarcoding). Le metabarcoding permet de rechercher dans un produit la présence d'environ 50 allergènes d'origine végétale, animale, levures à partir de l'étude de l'ADN du produit. Cette analyse permet un screening des produits susceptibles de produire des allergies.

Fabienne MOREAU, *Directrice Scientifique*, **ADN ID Groupe QUALTECH**



11h55 - 12h25 : Evitez la prochaine crise Listeria ! Détection, éradication et prévention des biofilms

Maîtrise des contaminations :

Realco garantit la maîtrise de l'hygiène de vos installations, jusqu'à la décontamination.

Le biofilm, une problématique récurrente

Le biofilm constitue une source de contaminations critique et difficile à supprimer.

En effet, il se développe sur diverses surfaces en cuisines professionnelles, ateliers ou en industries agroalimentaire. Il peut être la cause de contaminations de produits finis, de TIAC, ... avec un impact direct au niveau de l'exploitation comme par exemple la fermeture de sites ou de lignes de production, des pertes économiques importantes et une notoriété ébranlée.

Realco propose un programme de prévention afin d'éviter les contaminations issues de biofilm.

Benoît DUCULOT, *Director Expert & Technical Services*, **Realco**

14h – 15h05 : Comment réussir un projet de robotisation dans un atelier agro-alimentaire ?

Focus sur l'hygiène et les conditions de travail : co-animation Staubli / ISARA

Lors d'un projet de robotisation, de nombreuses questions se posent. Quelles tâches peuvent être réalisées par le robot? Quelle complexité à la mise en place, à la maintenance? Le robot est-il facilement nettoyable? Peut-il s'adapter à la variabilité des produits? Quel travail pour les personnes qui travailleront en lien avec le robot?

Cette conférence fera un point sur les évolutions récentes des robots et des cobots, présentera la méthodologie de choix et de mise en place et fera un focus sur l'hygiène et l'amélioration des conditions de travail.

Démonstration du fonctionnement d'un cobot sur la convention Securfood.

Arnaud DERRIEN, *Intervenant agroalimentaire*, **Stäubli Robotics**

Valérie DEMONTE, *Consultante-Formatrice Santé et Performance*, **ISARA Conseil**

15h10-15h40 : Sécurité alimentaire et Maîtrise du risque microbiologique

De la définition du risque et des causes de contaminations à l'orientation du plan de contrôle, tour d'horizon des bonnes pratiques et des critères de sécurité.

Illustré par des exemples concrets, l'exposé de Phytocontrol, laboratoire d'analyse spécialisé dans la sécurité sanitaire des eaux et des aliments, propose ici une approche scientifique et réglementaire pour faire le lien entre les problématiques rencontrées sur site et les schémas d'analyses ad hoc couvrant définition du risque et process analytique. Découvrez l'ensemble des étapes de ce schéma d'analyse microbiologique dans un parcours méthodologique et didactique.

Mickael PLEINET, Responsable d'Agence, **Laboratoire Phytocontrol**

15h45 – 16h15 : Comment évaluer rapidement le risque pathogène - E coli STEC et Salmonella - dans des produits sensibles à durée de vie courte ?

Pourquoi les solutions qPCR de PALL Genedisc sont-elles spécifiquement adaptées à cet enjeu majeur pour les laboratoires de microbiologie ?

Laurent MICHEL, *GeneDisc Specialist*, **PALL GeneDisc Technologies**

16h20–16h50 : Contrefaçon

Les droits de propriété intellectuelle (DPI) que constituent notamment les brevets, les marques, les dessins et modèles, le droit d'auteur, les logiciels, le savoir-faire constituent de plus en plus des actifs majeurs au sein des entreprises.

Ils sont aussi de plus en plus souvent copiés ou imités, avec des moyens de plus en plus sophistiqués.

Cette session se propose de présenter les différents types de protection envisageables, d'une part, et les différents types de réaction possibles contre des actes de contrefaçon et/ou de concurrence déloyale, d'autre part.

Alain CLERY, **CLERY AVOCATS**

16h55 – 17h25 : Les clés pour installer de meilleures pratiques d'hygiène des mains en milieu agroalimentaire et RHF

L'hygiène des mains est un facteur essentiel afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments, la qualité des produits et la sécurité des employés et consommateurs. Certains chiffres sont éloquentes sur le chemin qu'il reste à parcourir dans ce domaine : selon une étude publiée en 2006, 36% des maladies d'origine alimentaire sont liées à une mauvaise hygiène personnelle. Par ailleurs, selon l'OMS, 1 personne sur 10 tombe malade en consommant des aliments contaminés chaque année. Enfin, le contact avec les aliments est responsable de 40% des dermatoses professionnelles dans l'industrie agroalimentaire. La mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène des mains passe par un choix éclairé des produits et l'accompagnement des salariés pour une bonne utilisation de ceux-ci, au bon moment. Comment définir son cahier des charges et asseoir durablement de meilleures pratiques en la matière ?

Bénédicte ALEXANDRE, *Chef de produits*, **SC Johnson Professional SAS**



17h30-18h : Comment garantir la sécurité et l'authenticité des produits agro-alimentaires à chaque étape de leur cycle de vie ?

L'attente de plus en plus importante des consommateurs vis-à-vis de l'authenticité, la qualité et la sécurité des produits, pousse l'industrie agro-alimentaire à s'orienter vers un système de traçabilité unitaire des produits et des contrôles qualité toujours plus exigeants.

L'industrie pharmaceutique, pionnière dans ces domaines, met en place depuis plusieurs années ces solutions pour lutter contre la contrefaçon et les marchés gris.

Leader mondial dans l'industrie pharmaceutique, ANTARES VISION a développé des solutions innovantes en traçabilité et en inspection focalisées sur ces défis, et les a adaptées aux secteurs les plus sensibles de l'industrie agroalimentaire, des boissons et des produits à forte valeur ajoutée: nutrition infantile, nutrition spécialisée, vins & spiritueux, eaux minérales etc...

Grâce à un marquage unique et des contrôles en ligne et hors ligne sur les produits et le packaging, ANTARES VISION garantit la sécurisation des process sur l'ensemble de la chaîne de valeurs, de la production à la distribution, jusque dans les mains du consommateur.

ANTARES VISION présentera son approche de la sérialisation et des systèmes d'inspection par vision adaptée à ces nouveaux besoins de l'agroalimentaire et des boissons.

Rémi TURBET DELOF, *Responsable Grands Comptes - Filiale de Lyon*, **ANTARES VISION**

18h05 – 18h35 : Le programme de surveillance de l'environnement dans le cadre de la gestion de la sécurité alimentaire est conçu pour protéger les aliments de la source au client.

La surveillance de l'environnement est un élément clé d'un programme d'assurance de la qualité et doit inclure: l'air, les eaux de process, les surfaces en contact avec les aliments et le personnel. Lors de cette conférence, nous vous présenterons les produits développés par Merck pour répondre à ses exigences : MAS 100 pour le contrôle de l'air et MVP Icon pour le contrôle rapide des surfaces et des eaux de process.

Florent BROSSAT, *Marketing manager Food & Bev Europe*, **Merck**

Programme de conférences du Mercredi 5 décembre 2018

9h35-10h05 : Production de sans gluten - Valider la maîtrise des exigences de la norme AOECs

Dans ce marché en expansion maîtriser les contaminations croisées est une priorité.

La reconnaissance de cette maîtrise par l'attestation d'audit à la norme AOECs peut être un avantage concurrentiel.

L'objet de la conférence sera de présenter quelles sont les exigences de celles-ci et les actions à mener pour réussir l'audit.

Les fournisseurs : Qui et comment les évaluer

Le process : points clés à maîtriser

Les analyses : Quels sont les exigences d'accréditations.. ISO 17025

Luis Georges QUINTELAS, *Auditeur à la Norme AOECs*, **SQUALI SAS**

10h10 – 11h15 : Révision des référentiels de sécurité des denrées alimentaires / focus sur les points essentiels et leur mise en œuvre (exemples et retours d'expérience) : co-animation IFS / ISARA

2017 et 2018 ont été 2 années charnières en matière de Sécurité des aliments avec une succession de révisions et de mises à jour de référentiels et normes. L'IFS Food V6.1, BRC Food V8 et l'ISO 22000:2018 ont été publiées. La reconnaissance par le GFSI (Global Food Safety Initiative) et la réaction aux derniers scandales alimentaires ont été moteurs de ces modifications. La fraude alimentaire y est à l'honneur! Venez découvrir les nouvelles exigences et échanger avec nos experts et avec Bruno Séchet, Directeur Technique IFS, qui pourra vous révéler les nouvelles évolutions pour IFS.

Bruno SECHET, *Directeur Technique*, **IFS**

Valentine BENNE, *Consultante-Formatrice Qualité-Sécurité des aliments*, **ISARA Conseil**



11h20–11h50 : Gestion de crise

Le développement des technologies et des méthodes de production accroît les risques d'erreurs et/ou d'accidents industriels (crises industrielles).

Le développement et le succès croissants des nouvelles technologies et des médias, notamment des réseaux sociaux, favorisent la diffusion des informations, quel que soit leur caractère confidentiel, vraies ou fausses (crises médiatiques).

Les entreprises n'ont pas nécessairement conscience des conséquences de telles crises, ni de la façon de les anticiper ou d'y faire face.

Cette session se propose de présenter quelques situations de crise théoriques et les réactions envisageables.

Alain CLERY, CLERY AVOCATS

11h55 - 12h25 : Réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires – Comparaison des législations de l'Europe et des USA

L'objectif de cette présentation est de comparer les réglementations Europe et USA pour la sécurité sanitaire des matériaux au contact des denrées alimentaires.

En Europe, les matériaux au contact des denrées alimentaires sont réglementés par un règlement-cadre UE n°1935/2004 et par des législations spécifiques harmonisées ou pas selon les matériaux, avec des exigences à vérifier différentes selon les matériaux.

Aux USA, la Food and Drug Administration (FDA) est chargée du contrôle de la sécurité alimentaire. Pour la plupart, les matériaux en contact avec les aliments sont réglementés dans le Code des règlements fédéraux (CFR) et relèvent d'une réglementation spécifique en fonction de leur utilisation. Mais d'autres principes sont applicables : exemption, notion de « substance reconnue comme sûre » (GRAS) et « food contact notification » (FCN). »

Alain BOBE, Directeur de laboratoire, PURE LABORATOIRE (GROUPE CARSO)

14h – 14h30 : Traçabilité automatique / ISO 22000 : quels solutions et impacts vis-à-vis du Système d'Informations (ERP, GMAO, Qualité et suivi des plans d'actions) : co-animation CapTronic / ISARA

La nouvelle version de l'ISO 22000:2018 vient notamment renforcer l'implication de la direction, l'approche par les risques dans le contexte global l'entreprise ainsi que leur maîtrise, avec plans d'action par typologie de criticité.

Pour répondre au renforcement de ces exigences, la qualité et la complétude des informations restent donc des éléments essentiels pour tous les acteurs de l'entreprise. Les dispositifs, permettant de capter des données pertinentes, doivent être cohérents et compatibles avec les différents systèmes générant de l'information (ERP, GPAO, GMAO...) pour garantir l'efficacité d'une gestion des risques globalisée.

L'apparition de nouveaux systèmes électroniques (capteurs miniature en tout genre, systèmes Add-on connectés...) non directement intégrés aux systèmes informatiques existants, permet de répondre à ce besoin. Une approche méthodologique, incluant l'aspect de la sécurité des données, est alors nécessaire.

Philippe MARCEL, Ingénieur et Directeur, Captronic Inter Région Sud Est

Sylvie PIERRE, Consultante-Formatrice Qualité-Sécurité des aliments, ISARA Conseil

14h35 – 15h05 : Le dispositif de maîtrise des Salmonelles dans la filière porcine française.

Au travers de cet exposé, il s'agit de décrire le dispositif français de maîtrise du danger Salmonella et la cohérence de son fonctionnement. Il présente les résultats de prévalence des salmonelles recueillis depuis 20 ans afin d'illustrer son efficacité et démontrer les garanties qu'il offre aux consommateurs et aux clients étrangers.

Ce dispositif est constitué d'une diversité d'outils : Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène, formations à destination des professionnels, bases des données, baromètre pathogènes, chartes saucisses et saucissons ...

Ce dossier à la fois technique et communicant a vocation à aider les professionnels à démontrer l'efficacité de l'ensemble de leurs actions auprès des parties prenantes et des clients export.

Arnaud BOZEC, Ingénieur d'études, IFIP – Institut du porc

15h20 - 15h50 : Perspectives d'utilisation de l'ozone (gazeux et dissous) en agro-alimentaire comme biocide (procédure de nettoyage et désinfection) ou auxiliaire technologique (décontamination des végétaux) : avantages, inconvénients, réglementation

L'ozone, sous forme dissoute et sous forme gazeuse, connaît un regain d'intérêt en agro-alimentaire car cette molécule est un oxydant fort (efficacité rapide à faible dose) avec une faible durée de vie (décomposition rapide dans l'environnement). L'objectif de cette conférence est de présenter différentes applications comme biocide ou auxiliaire technologique sur les végétaux crus mais aussi de sensibiliser sur les dangers potentiels pour la santé humaine en cas d'une mauvaise maîtrise lors de l'utilisation en atelier (existence d'une VME). Les applications potentielles seront présentées au regard des avantages/inconvénients et du statut réglementaire. Enfin, ACTALIA présentera les installations pilotes disponibles dans ses ateliers et permettant de qualifier l'efficacité de ces applications potentielles de l'ozone en agro-alimentaire.

Bernard PICOCHÉ, Directeur Sécurité des Aliments, ACTALIA



15h55 – 16h25 : Le nettoyage cryogénique : une solution efficace respectueuse de vos supports et de votre environnement

Dans des milieux d'exploitation très contraints, une méthode de nettoyage sèche, efficace et respectueuse de l'environnement.

La glace carbonique est projetée sur les surfaces par un flux d'air comprimé. L'association du froid intense et du choc mécanique provoque le détachement des souillures. La glace carbonique se sublime instantanément après avoir assuré le nettoyage. Reste un déchet pur et plus facile à traiter.

- Principe propre, sans eau, ni solvant, ni produit chimique,
- Rapidité d'exécution du processus,
- Méthode sèche compatible avec le matériel électrique,
- Facilité d'accès aux espaces réduits,
- Respect du matériel par une intensité réglable de la projection,
- Gaz inerte et non-toxique,
- Pas de déchets secondaires et réduction du coût de traitement

Stéphane TRAVERS, Responsable de Projets et **Philippe CUENOT**, Responsable Business Secteur Agroalimentaire, **Onet**

16h30 – 17h : CQS présente : Cybèle , une Solution Full Web De Pilotage Et d'Administration

Fort de ses 15 ans d'expérience dans le Progiciel, CQS a développé Cybèle pour répondre aux nouvelles problématiques en matière de management, de partage d'information, de dématérialisation et de simplification des outils de pilotage.

CYBELE est un outil évolutif de pilotage de votre entreprise (mono ou multi sites), vous apportant également un soutien indispensable dans la mise en place et le suivi de vos systèmes qualité, sécurité et environnement. (100% compatible avec les principaux référentiels ISO 9001, 45001, 14001, 17025,15189... et conforme au RGPD)

CYBELE, vous propose une approche centrée sur vos processus et l'analyse de leurs risques, autours desquels vous pourrez notamment piloter et associer :

- Votre gestion RH : recrutement, parcours d'intégration, habilitation, formation...
- Votre gestion des risques stratégiques, opérationnels, professionnels, environnementaux
- Votre gestion des documents et des informations : partage de connaissance, diffusion des procédures de travail, création et saisie de formulaire en ligne
- Votre gestion des Événements indésirables (Non-conformités / réclamations) et création de vos plans d'actions d'amélioration associés
- Votre gestion de projets
- Votre gestion des stocks (de la commande jusqu'au déstockage)
- Votre Gestion de matériel et équipements avec le suivi des entretiens et maintenances associées
- Votre gestion des Événements et alertes récurrents pour centraliser et améliorer les informations nécessaires au pilotage de votre structure

Cybèle est une solution facilitatrice et collaborative pour les managers et les utilisateurs, pensée par des consultants experts en management et organisation depuis plus de 15 ans.

Olivier LEPRAND, Consultant en Management et Organisation, **CQS EXPERTS**