



28-29 juin 2022  
Isara-Agrapole, Lyon

Rencontrez les professionnels  
du conditionnement et de la sécurité

## Programme de conférences du mardi 28 juin 2022

### 9h – 9h30 : Food Fraud : les exigences GFSI et les meilleures pratiques pour s'en prémunir

Depuis plusieurs années, les référentiels GFSI (Global Food Safety Initiative) requièrent des entreprises qu'elles mettent en place des solutions pérennes contre la Food Fraud. Assistez à la conférence animée par DNV, pour une vue d'ensemble des différentes exigences de ces référentiels ainsi que pour discuter des meilleures pratiques pour se prémunir contre la Food Fraud. DNV partagera son retour d'expérience sur le sujet, acquis grâce à l'analyse des données d'audit collectées dans son outil Lumina. Ce retour d'expérience permettra de présenter les constatations les plus fréquentes, ainsi que les meilleures pratiques et outils mis en place pour répondre au mieux aux exigences des référentiels.

**Carol LAZZARELLI**, Food & Beverage Technical Manager, **DNV**

### 9h35 – 10h05 : Méthodologie d'évaluation de la conformité réglementaire contact alimentaire, de l'ensemble des parties assemblées de l'emballage primaire avec analyse de risque contenant-contenu

Les exigences réglementaires matériaux au contact des denrées alimentaires doivent prendre en compte l'ensemble des parties assemblées de l'emballage et de l'adéquation contenant/contenu. L'objectif de cette présentation est à travers un exemple concret « d'une barquette thermoformée avec un opercule multicouches plastiques étiqueté imprimée collée » de présenter une méthodologie pour définir les paramètres clés pour la conformité réglementaire (ou à défaut l'analyse de risque). L'industriel agroalimentaire doit :

faire une analyse critique des éléments clés présents dans les certificats de conformité des différents composants de l'assemblage

évaluer les transformations significatives des matériaux qui nécessitent une évaluation des critères d'inertie sur l'emballage final

apporter les éléments de conformité (ou d'analyses de risque à défaut) sur l'étiquette ou matériaux annexes (type encre d'impression, colle, ...), si nécessaire (absence de barrières absolues ou fonctionnelles qui seront définies).

Ces différentes thématiques, déclaration de conformité, responsabilité et obligation de l'exploitant d'entreprise qui transforme l'emballage, l'étiquetage et la prise en compte de la totalité de l'emballage primaire seront abordées lors de cette présentation.

**Alain BOBE**, Directeur du laboratoire, **Pure Laboratoire**

### 10h10 – 10h40 : Comment assurer la sûreté de votre site de production pour garantir la sécurité de vos produits ?

Axis Communications est une société pérenne, créée en 1984 et pionnière des solutions de sûreté / sécurité sur IP.

Vidéosurveillance, contrôle d'accès, audio, nous proposons des solutions complètes et interopérables pilotées dans un seul et unique système logiciel Axis.

Lors de cette conférence, venez découvrir ces solutions qui vous permettront de sécuriser l'intégralité de vos sites, depuis le périmètre jusqu'au cœur des bâtiments industriels.

**Philippe BENARD**, Responsable Bureaux d'Etudes, **AXIS COMMUNICATIONS**



### 10h55 – 11h15 : Protection et défense du packaging

En complément de leurs marques, les produits se distinguent de plus en plus souvent par leur présentation (packaging).

Ces packagings sont aussi de plus en plus souvent copiés ou imités.

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 à l'égard des packaging, d'autre part.

**Maître Cléry, Avocat à la Cour**

### 11h20-11h50 : Comment s'appuyer sur les dernières crises pour faire évoluer son système de management de la maîtrise des aliments ?

Au travers des dernières actualités liées aux crises sanitaires, nous verrons comment les entreprises du secteur agro-alimentaire peuvent en tirer profit afin de faire évoluer leur plan HACCP, réviser leurs procédures, leurs bonnes pratiques, tester leur traçabilité ainsi que leur gestion des alertes. Petit tour d'horizon des mises à jour à ne pas oublier.

**Matthieu VANUXEEM, Directeur Général, Food Expert Institute**

**Eric CAPODANNO, Directeur Scientifique, Laboratoire Phytocontrol**

### 11h55-12h25 : Food Safety Culture (FSC) : Comment le digital peut-il faciliter la démarche ?

Les entreprises du secteur alimentaire doivent se conformer à plusieurs règles en matière d'hygiène, dans le cadre de la réglementation européenne.

De nouvelles obligations liées à la Food Safety Culture (FSC) ont été intégrées à cette réglementation, ces dernières constituant des enjeux supplémentaires pour les acteurs concernés.

Ces entreprises ont ainsi tout intérêt à s'autoévaluer en interne pour connaître leur niveau de maturité vis-à-vis de la FSC.

La bonne nouvelle, c'est que celles-ci peuvent aujourd'hui s'appuyer sur des outils dédiés pour faciliter la démarche !

- Comment peut-on définir la FSC ? Quels sont ses objectifs ?

- Comment faire appliquer les principes de la FSC grâce au digital ?

**Franck GÉLÉBART, Account Executive, BlueKanGo**

### 14h – 14h30 : Analyse du risque allergique par développement de méthodes de détection d'allergènes à façon

Dans les aliments, les allergènes sont associés à une matrice, souvent complexe, et subissent différentes transformations au cours du processus de fabrication, ce qui peut gêner leur détection. Pour tenir compte des spécificités de chaque produit, nous développons des méthodes d'analyses du risque allergique à façon. Nous disposons également d'une banque d'échantillons de patients allergiques qui peut être utilisée pour appuyer une demande d'allégation de santé en lien avec l'allergie.

**Sandrine JACQUENET, Responsable Département Allergie, Genclis**

### 14h35 – 15h05 : La fraude alimentaire dans le viseur de l'ADN

La fraude alimentaire est en progression et son gain est estimé à 30 millions d'euros. Elle touche toutes les filières et surtout les produits à haute valeur ajoutée comme la viande le poisson les épices, etc....

Depuis ses débuts, le Groupe Qualtech est impliqué dans la lutte contre la fraude alimentaire aux conséquences économiques et sanitaires importantes. De plus en plus sophistiquée, la fraude devient difficile à détecter par les analyses classiques. Notre laboratoire d'Authenticité et de Biologie Moléculaire est en constante évolution pour vous offrir des techniques analytiques avancées afin de détecter les produits non conformes et protéger vos clients et consommateurs. Grâce à l'ADN et aux technologies de séquençage haut débit, ADNid est capable de détecter en une analyse ADN toutes les espèces végétales et animales constituant une matrice. Cette innovation est robuste et reproductible grâce à une technicité et des analyses bioinformatiques éprouvées depuis des années par la société ADNid

**Fabienne MOREAU, Directrice, ADNid/Groupe QUALTECH**

**Docteur Hervé GOMICHOIN, Réseau ICACQ.**

### 15h10 – 15h40 : Les impacts de la loi AGECE sur votre REP emballages : êtes-vous en conformité ?

- Eco-contributions et éco-modulation
- Réemploi
- Marquages
- Intégration des matières recyclées
- Plastique usage unique
- IDU et MKP

**Christèle CHANCRIN, Expert Eco-contributions & réduction emballages – Dirigeante, E<sup>3</sup> Conseil**



### **15h45 – 16h15 : Crises et scandales sanitaires - Comment identifier ses sources de contamination microbienne pour mieux les maîtriser ?**

Identifier ses sources de contamination microbienne est essentiel pour prévenir l'installation et la propagation de microorganismes pathogènes ou d'altération au sein de votre environnement et outil de production.

En effet, outre se prémunir contre une crise sanitaire dont l'impact sur l'image et l'économie de votre entreprise est indéniable, une approche globale de surveillance de votre environnement et outil de production permet à terme de réduire l'impact économique lié au retraitement des produits ou à leur destruction, de lutter contre le gaspillage alimentaire, de rationaliser les actions de nettoyage et désinfection et, dans le même temps, de renforcer la confiance de vos différentes parties prenantes.

Plusieurs approches et technologies sont à ce jour disponibles pour accompagner cette démarche qui se veut idéalement préventive.

Fort de son expertise et de son savoir-faire sur le sujet, ADRIA Développement vous donne des clés de compréhension afin de définir l'approche la plus pertinente par rapport à vos problématiques.

**Guillaume GILLOT**, Responsable d'activité Caractérisation des Isolats Microbiens, **ADRIA**

### **16h20 – 16h50 : Comment sécuriser & accélérer votre développement packaging, la gestion des textes qualité, leur traduction et la relecture des artworks.**

Avec les changements réglementaires (Citeo), les tensions sur les approvisionnements et les besoins de diffusion vers les sites marchands, la fiabilité de la donnée produit est au cœur des enjeux.

Vous trouverez dans cet atelier des solutions concrètes pour :

- **Comprendre** l'évolution du marché, l'accélération de ces changements et l'impact sur votre organisation.
- **Analyser** comment accélérer la création des fiches d'étiquetage, révisions, traductions avec un système de versioning (ISO 2015) en ligne pour collaborer facilement.
- **Découvrir** les évolutions technologiques (IA) qui permettent de fiabiliser vos contrôles lors des relectures / comparaisons d'artworks avec un gain de temps entre 50 et 70%.
- **Évaluer** votre système actuel, les potentiels risques, et comment vous préparer à l'évolution de ces enjeux.

Nous vous présenterons les bonnes pratiques basées sur un partage d'expérience de nos Clients pour comprendre comment nous les accompagnons dans l'évolution de leur process.

Responsable Réglementaire, Qualité, Packaging, Marketing, E-Commerce... prenez la main sur votre développement produit avec nos solutions ManageArtworks.

**Christophe FOURCROY**, Managing Director, **ManageArtworks / Karomi**

### **16h55 – 17h25 : BRC Food version 9**

Une nouvelle version du BRC Food sera publiée en août 2022.

Quelles sont les nouvelles orientations ? Quelles sont les nouvelles exigences ? Les points d'attention principaux...

ALQUAL vous donne des clés de réussite.

**Stéphane CARION**, Consultant formateur, **ALQUAL**

### **17h30-18h : Le challenge test : un outil de vérification de l'impact de la suppression de conservateurs dans le cadre d'une démarche Clean label**

La réduction des additifs voire la suppression ou encore la substitution des additifs par des extraits « naturels » modifie la formulation des produits alimentaires. Ce changement de formulation va impacter directement la durée de vie de ces « nouveaux » aliments. Tout changement dans la fabrication d'un produit alimentaire (formule, process, conditionnement...) doit s'accompagner d'une validation de la durée de vie. Cette validation requiert des tests obligatoires réglementairement et peut s'accompagner d'outils complémentaires pour aider à la prise de décisions finales. Le challenge test est un des outils d'aide à la détermination de durée de vie qui est aujourd'hui très utilisé dans la démarche de réduction/suppression des additifs. Le challenge test permettra *in fine* de sécuriser un produit avant sa mise sur le marché.

**Plus d'informations** : [Challenge-test et clean label : impact de la suppression des conservateurs \(ctcpa.org\)](https://www.ctcpa.org/fr/actualites/le-challenge-test-et-clean-label-impact-de-la-suppression-des-conservateurs)

**Stella PLANCHON / Jean-Claude DUSSAUD**, **CTCPA**

### **18h05 – 18h35 : Booster la formation et la culture qualité/sécurité de vos équipes grâce à la technologie.**

En quoi la technologie permet-elle d'apporter une alternative aux limites des pratiques actuelles ?

Comment tendre vers une amélioration continue en termes de degré de maturité et d'engagement autour de votre politique de culture qualité et sécurité ?

**Grégoire KEBABTCHIEFF**, Vice-Président International Business, **Intertek Alchemy**



# Programme de conférences du mercredi 29 juin 2022

9h – 12h30 : **Matinée animée par l'AFPRAL**

## **Définition de l'allergie (versus intolérance /effets de mode) :**

Comprendre la différence entre l'allergie, l'intolérance et les effets de mode, afin de mieux répondre aux attentes des consommateurs.

## **Epidémiologie :**

Découvrir les chiffres de l'allergie afin de comprendre l'importance de faire évoluer l'offre pour répondre aux besoins des consommateurs allergiques, de plus en plus nombreux.

## **Symptômes :**

Connaître les effets sur la santé, les risques encourus en cas de réaction allergique plus ou moins sévère.

## **Pourquoi un tel essor des allergies :**

Comprendre les causes de cette recrudescence afin de mettre en place les mesures nécessaires, et limiter l'augmentation des allergies.

**Aspects réglementaires :** étiquetage, mentions obligatoires, mentions facultatives / inutiles, liste d'ingrédients.

## **Allergènes émergents**

Maîtriser cette information afin d'anticiper et proposer un étiquetage adapté au consommateur allergique.

## **Allergies Croisées :**

Comprendre le mécanisme pour mieux informer le consommateur allergique.

## **Attente du consommateur :**

Comprendre les attentes du consommateur allergique, afin de mieux adapter vos produits, Packaging & bonnes informations.

## **Conseil, bonnes pratiques :**

Retrouver ou conserver la confiance du consommateur.

**Pascale COURATIER**, *Directrice Générale*, **AFPRAL**

## 14h – 14h30 : **Maîtriser l'évaluation des risques en contaminants pour l'industrie agroalimentaire**

Les industriels sont soumis à des contraintes croissantes de maîtrise des risques

Nous présenterons les bases support pour déterminer ces évaluation des risques (veille réglementaire / alertes / bases de données) et les approches pour mettre en place un plan de surveillance adaptée (exemple : maîtrise des allergènes – SANS GLUTEN , comparaison méthodologiques ELISA/PCR/NGS, Multirésidus de pesticides et monorésidus spécifiques)

**Luis Georges QUINTELAS**, *Directeur Scientifique et Commercial*, **SQUALI**

## 14h35 – 15h05 : **Comment améliorer mon système de traçabilité ?**

Malgré l'obligation de traçabilité des aliments depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005, il subsiste encore récemment des difficultés lors des rappels de produits et des problématiques importantes de sécurité sanitaire. **Pourquoi ?** C'est l'objet de cette intervention qui présentera un avis et un retour d'expérience au sujet de la traçabilité interne et externe, dans son usage sécuritaire, comme dans son usage « positif » en répondant aux deux questions suivantes :

- En quoi les pratiques de traçabilité peuvent être améliorées par de nouvelles technologies ?
- En quoi les démarches de RSE, de développement durable et de devoir de vigilance peuvent contribuer à améliorer la situation ?

**Jean-Luc VIRUEGA**, *Traçabiliticien®*, *Docteur Ingénieur INPG en Génie Industriel Expert près la Cour d'Appel de Montpellier*, **JLV CONSEIL**

## 15h10 – 15h40 : **Emballage, la réalité de son impact environnemental : faits et chiffres**

Toute activité humaine a un impact sur la planète.

L'emballage a donc un impact sur l'environnement parce qu'il est un objet du quotidien qui participe à l'activité humaine.

La part de l'impact de l'emballage (du système d'emballage) est somme toute relative.

Le CNE rappellera que l'emballage rend des services et constitue un levier de réduction du gaspillage des ressources naturelles ; les impacts négatifs de l'emballage étant largement compensés par les impacts évités.

**Bruno SIRI**, *Délégué Général*, **Conseil National de l'Emballage**