

Programme de conférences

Mardi 27 juin 2023

9h – 9h30 (Amphi 1) : Déployer une démarche RSE au sein de son entreprise, mais comment s’y prendre ?

Le contexte réglementaire, les exigences des clients, les attentes sociales et sociétales mais encore beaucoup d’autres raisons amènent les entreprises à vouloir s’engager dans une démarche RSE. Ce type de démarche nécessite une méthodologie et des temps forts avec un minimum de structuration et de pilotage. Des clefs d’animation et des outils alimenteront cette méthodologie. Nous illustrerons le propos avec une entreprise qui présentera le premier temps fort de sa démarche RSE : l’état des lieux des pratiques pour comprendre les enjeux et prioriser les chantiers.

Alexia LAFARGE, Consultante Formatrice en Qualité, Sécurité des Aliments et RSE, Isara Conseil / Coopération Agricole
Laure GENIN, Directrice du Développement Durable, Ener-Pacte

09h35 – 10h05 (Amphi 1) : Eau électrolysée : génération de deux solutions de nettoyage et de désinfection écologiques, quels avantages pour l’agroalimentaire ?

PathoSans, filiale de Spraying Systems Co, est le fruit de plusieurs années de R&D autour d’une nouvelle technologie pour les applications de nettoyage et d’entretien : l’eau électrolysée. PathoSans est une solution de génération sur site de solutions écologiques de nettoyage et de désinfection, la technologie développée fonctionne sur le principe de l’électrolyse d’une eau saumurée, le système n’a besoin que d’eau, de sel et d’électricité pour générer deux puissantes solutions de nettoyage et de désinfection. La cellule brevetée permet une génération pure, stable, constante et sans résidus des deux solutions de nettoyage et désinfection. PathoSans s’inscrit parfaitement dans la mise en place de nouvelles démarches durables sur le long terme. Réduction des déchets, de l’impact carbone de ses activités, des consommations d’eaux, des risques inhérents à la chimie sont un des nombreux avantages liés à notre solution PathoSans

Youssef EL YAAGOUBI, Business Development Leader EMEA, PathoSans

09h35 – 10h05 (Amphi 3) : 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 ?

Mamia AIT-CHADI, Senior Account Executive, Intertek Alchemy

10h10 – 10h40 (Amphi 1) : 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



10h10 – 10h40 (Amphi 3) : **Projet de règlement européen emballages et déchets d'emballages : quels changements par rapport à la loi AGECE et comment le concilier avec les autres règlements en lien avec le contact alimentaire ?**

Un nouveau règlement européen se substituant à la Directive 94/62 va être publié en 2025 qui va modifier certains volets de la Loi AGECE que nous avons bien intégrés. Durant cette session, nous ferons un focus sur quelques points majeurs à prendre en compte dans le cadre de ce nouveau règlement.

Sylvie MOISON, *Directrice Générale, Ligépack*

10h45 – 11h15 (Amphi 1) : **Assurer la sécurité des aliments pour la santé du consommateur : comment maîtriser les dangers avec une méthodologie HACCP pertinente, complète et à jour ?**

De la fourche à la fourchette, les entreprises sont sensibilisées à l'HACCP et appliquent la méthodologie du Codex Alimentarius et des référentiels en vigueur. Cependant la réglementation et les normes évoluent. Et l'actualité a mis en avant que malgré ces démarches, des risques persistent et n'ont pas toujours été considérés dans l'analyse des dangers.

Alors comment dynamiser et rendre encore plus pertinentes vos études HACCP ?

Au travers cette conférence, ALQUAL vous propose d'identifier les éléments incontournables à prendre en compte pour actualiser vos études HACCP : les données d'entrée à considérer, les nouveaux dangers, les changements dans l'entreprise, les éléments de contexte, les résultats des activités de vérification...

Pour compléter la présentation, un point sera consacré à la clarification des notions de surveillance, validation et vérification.

Nathalie LEBORNE, *Consultante Formatrice, ALQUAL*

10h45 – 11h50 (Amphi 3) : **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 (Amphi 1) : **Pertes et gaspillages alimentaires – Comment résoudre durablement une problématique d'altération par des levures ou moisissures ?**

Les levures et moisissures d'altération sont responsables d'une part croissante des pertes et gaspillages dans une industrie agroalimentaire en pleine transition. Ubiquitaires, les contaminants fongiques peuvent provenir d'une multitude de sources et s'installer durablement dans l'environnement de production et contaminer ou recontaminer les produits finis. Les problématiques sont aussi variées que les contaminants qui les provoquent : d'une acidification à la (dé)coloration en passant par la production de composés organiques volatils ou la production de mycotoxines, chaque situation est unique et demande une approche sur-mesure. Fort de son expertise et de son savoir-faire, l'ADRIA vous accompagne dans la résolution de vos problématiques fongiques du diagnostic terrain à l'identification des altérants fongiques pour garantir la durée de vie de vos produits.

Nicolas N GUYEN VAN LONG, *Chef de projet R&D* et **Christophe HERMON**, *Responsable du service commercial, ADRIA*

11h55 – 12h25 (Amphi 1) : **Accélérer la mise sur le marché avec ManageArtworks : Assurer la cohérence et la conformité dans le paysage des produits de grande consommation**

Utiliser un système de gestion de contenu pour centraliser vos textes, images, logos et pictos de toutes les références, garantit la cohérence et facilite une collaboration rationalisée.

Exploiter les outils de relecture automatisés basés sur l'IA et les flux de travail pour réduire considérablement les erreurs et accélérer les processus d'approbation, permettant aux marques de produits de grande consommation de mettre rapidement leurs produits sur le marché.

Simplifier la création, la gestion et la consolidation des spécifications d'emballage.

Suivre les révisions et réutiliser les spécifications pour accroître l'efficacité et réduire les coûts.

Mettre en œuvre des intégrations de eCommerce transparentes pour maintenir une identité de marque cohérente sur les canaux physiques et numériques, créant ainsi une expérience client unifiée.

Montrer comment Casino utilise ManageArtworks pour gérer les développements Packaging.

Coraline ZONTONE, *Directrice Générale France, ManageArtworks*

11h55 – 12h25 (Amphi 3) : **Parler emballage de façon décomplexée**

Plus que jamais l'éco-conception de nos emballages fait sens. La réglementation, les attentes du consommateur, notre impact sur l'environnement, nous obligent à revoir notre copie. Après plus de 20 ans à concevoir, produire et commercialiser des emballages plastique au sein d'un groupe industriel international, il m'a semblé important de proposer un discours sans filtre et non consensuel.

Arnaud LE BERRIGAUD, *Expert Conseil, ALB Expert Pack*



14h-14h30 (Amphi 1) : Analyse du microbiome de l'environnement des usines agroalimentaires, comprendre son impact sur la qualité et la sécurité des aliments

La microbiologie pasteurienne vise l'identification des bactéries pathogènes pour l'homme mais il existe d'autres bactéries non pathogènes, en général non identifiées, présentes au sein des usines qui peuvent être altérantes et contaminer les denrées à chaque étape de la fabrication des produits. La société ADNid a développé une technique ADN innovante permettant d'identifier toutes les bactéries présentes dans un environnement, sans a priori. Cette analyse permet de détecter d'éventuelles bactéries présentant un risque pour la qualité et la sécurité des aliments, elle permet également de comprendre l'apparition d'un problème et de la maîtriser.

Fabienne MOREAU, Directrice ADN ID, GROUPE QUALTECH

14h-14h30 (Amphi 3): REP DEIC : à quoi peut-on s'attendre ?

La loi AGECE prévoit la création d'une filière REP pour les déchets des emballages industriels et commerciaux (DEIC) en 2025.

Une évolution du système de la Responsabilité élargie du producteur qui s'élargit progressivement aux déchets professionnels, et un tournant majeur pour la filière des emballages jusqu'ici cantonnée aux emballages ménagers.

- Rappel de la réglementation applicable aux DEIC aujourd'hui
- Ce qui va changer avec cette nouvelle filière REP
- Quels éco-organismes sont pressentis pour cette nouvelle filière ?
- Les contours possibles de la filière : quelques exemples européens
- Les DEIC en chiffres : gisement et matériaux

Christèle CHANCRIN, Expert Eco-contributions & réduction emballages – Dirigeante, E³ Conseil

14h35 à 15h05 (Amphi 1) : Substances Non Intentionnellement Ajoutées NIAS - Evaluation des risques

Dans les matériaux destinés au contact alimentaire (MCDA), pour respecter le principe d'inertie tel que défini par le règlement cadre (CE) N°1935/2004, les Substances Non Intentionnellement Ajoutées (NIAS) doivent faire l'objet d'une évaluation. En effet, le risque de migration de substances, que les molécules soient intentionnellement ajoutées ou pas, doit être évalué et maîtrisé. Quels sont donc les moyens de maîtrise de ces composés inconnus dont on ne peut pas, a priori, prédire la présence ?

Matthieu CHABBERT, Ingénieur d'Affaires, Pure Laboratoire

14h35 à 15h05 (Amphi 3) : La responsabilité du dirigeant en matière de risque alimentaire

Dans un contexte de scandales alimentaires récurrents, le dirigeant est exposé comme l'entreprise et il peut être mis en cause. Quels mécanismes permettent d'engager la responsabilité de l'un ou de l'autre en matière de risque alimentaire ? Quelles sont les conditions à mettre en œuvre dans la gestion de ce risque pour préserver sa responsabilité en tant que dirigeant ?

Nathalie GOUTALAND, Avocate en Droit de la Sécurité Alimentaire, Fondatrice d'AlimSafe

15h10 – 15h40 (Amphi 1) : Comment intégrer les exigences RSE dans le Système de Management Qualité et Sécurité des Aliments de votre entreprise

RSE, Développement Durable - Des concepts qui se sont transformés en attentes croissantes de la part de la société, des consommateurs et collaborateurs. Une démarche qui concerne toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire et qui peut être au cœur de la culture d'entreprise.

Cette présentation vous donnera une vue d'ensemble des exigences, des référentiels en lien avec la RSE dans le domaine agro-alimentaire et des pistes pour mieux appréhender ces attentes dans le cadre de votre système de management.

Bruno SECHET, Gérant, INTEGRALIM

15h45 – 16h15 (Amphi 1) : 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 / food fraud / bases de données) et les approches pour mettre en place un plan de surveillance analytique support du plan de contrôle (audit, suivi certification ...).

Pour illustrer la présentation un exemple sera proposé : maîtrise des allergènes, ELISA ? PCR ? maîtrise des pesticides, Quels screenings ? quel monorésidus ?

Luis Georges QUINTELAS, Directeur Scientifique et Commercial, SQUALI



15h45 – 16h15 (Amphi 3) : La ruée vers l'eau

L'objectif est de faire le point sur la réduction de la consommation en eau dans le nettoyage des industries agroalimentaires avec :

- Des données sur l'utilisation actuelle de l'eau
- Les techniques permettant de réduire la consommation
- Les modifications de protocoles
- La réutilisation possible de l'eau

Philippe CUENOT, *Responsable Business Sector*, ONET PROPRETE ET SERVICES

16h20 – 16h50 (Amphi 1) : Transferts de denrées alimentaires par tuyaux souples, approche normative, qualitative, et sécuritaire.

- 1/ Comprendre les facteurs qui impactent la neutralité organoleptique des tuyaux et flexibles destinés aux transferts de denrées alimentaires
- 2/ Découvrir une méthodologie simple qui permet d'assurer l'aptitude au contact alimentaire des tuyaux et qui facilite les audits inopinés.
- 3/ Sensibilisation à l'analyse des risques inhérents aux failles de sécurité et aux impératifs Food défense.

Philippe CARPENTIER, *Président*, Flex Key

16h20 – 16h50 (Amphi 3) : Les 7 travaux d'FPC

Exemple concrets d'Économies sur la valeur ajoutée dans les emballages flexibles; réduction à la source et baisse de poids des conditionnements en matériaux recyclables. Les 7 exemples :

- Réduction des espaces vides en haut de sachets (VFFS et sacs préformés)
- Valves dégazage ultra light
- Opercules et fond barquettes mono matériaux PET
- **PREssPACK®**
- Bob Bag Zero Box en opposition BIB Bag in Box
- Impression
- Boyaux BEMA (fumage par transfert, poivrage par transfert, collagène à comestible)

Alexandre DIOT, *Junior Sales and Technical Set Up*. et **Jean-Baptiste Duez**, *Senior Sales and Developments*, **FPC - The Flexible Packaging Company**

16h55 – 17h25 (Amphi 1) : En quoi la digitalisation permet d'optimiser la maîtrise de ses risques Food Safety ?

Dans un contexte Food Safety de plus en plus mouvant et un contexte économique sous tension du fait des difficultés d'approvisionnement sur certaines matières premières et la forte hausse des coûts énergétiques.

Les organisations qualité ne peuvent plus se payer le luxe de passer du temps à des tâches administratives de gestion de la donnée pour faire vivre leur système food Safety (ressaisie de données, diffusion de la donnée, relance des équipes, consolidation de données à des fins de rapports statistiques...).

Lors de cette conférence, nous allons voir comment le digital permet de gagner du temps dans la gestion et le management de ses risques et de manière plus globale permet d'optimiser ses processus de maîtrise des risques Food Safety.

Franck GÉLÉBART, *Account Executive*, BlueKanGo

17h30 – 18h (Amphi 1) : L'Externalisation des services d'entretien des sites agroalimentaires : avantages et enjeux pour demain

Les entreprises françaises évoluent dans un contexte macro-économique tendu, marqué par un ralentissement de la croissance économique, l'inflation, et les tensions géopolitiques qui ont favorisé la crise énergétique.

A cela, s'ajoutent les difficultés de recrutement, une réglementation qui se durcit, l'augmentation des contrôles et audits, la RSE au centre des activités, une plus grande automatisation et complexité des lignes de production...

En parallèle, le secteur des services aux entreprises connaît des revalorisations salariales historiques qui tirent les tarifs des prestations vers le haut, les contrats étant indexés sur les salaires qui suivent l'inflation.

Quels sont alors les principaux enjeux des industries agroalimentaires et les avantages de l'externalisation des services d'entretien ?

Quels sont alors les principaux enjeux des industries agroalimentaires et les avantages de l'externalisation des services d'entretien ?

Andréa DUNAS, *Directrice commerciale Facility Sud-Est*, SAMSIC



18h05 – 18h35 (Amphi 1) : Comment l'ISO 22000 peut-elle contribuer au développement d'une culture de la sécurité des denrées alimentaires ?

Dans le domaine de la production de denrées alimentaires, le concept de culture de la sécurité des aliments (ou Food Safety Culture) a été introduit par la version révisée du Codex Alimentarius : principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC-1969, version 2020), qui a déclenché la révision du règlement 852/2004 et fait de la culture de la sécurité des aliments un sujet à vérifier par les autorités de contrôle. Dans un même temps, les référentiels de certification (BRC, IFS, FSSC 22000) reconnus par la Global Food Safety Initiative (GFSI) ont introduit la culture de la sécurité des aliments comme exigence. Cet atelier vous propose de comprendre la culture de la sécurité des aliments et appréhender son déploiement en utilisant la norme internationale ISO 22000.

Olivier BOUTOU, *Expert*, **AFNOR**

Mercredi 28 juin 2023

09h - 09h30 (Amphi 1) : Comment transformer une démarche de traçabilité en outil de croissance pour l'entreprise ?

Au travers de 2 exemples concrets (lait infantile, lubrifiant automobile) nous vous montrerons les gains obtenus par les entreprises que nous avons pu accompagner dans cette démarche. Du pilotage de conditionnement, en passant par l'intégration des outils d'inspection, jusqu'au contact client direct, la démarche de traçabilité est créatrice de valeurs.

Souvent perçue comme une contrainte, la traçabilité peut devenir un axe de développement au service de la Marque et de l'entreprise. Aujourd'hui, les nouveaux consommateurs réclament de plus en plus de transparence et d'engagement social et environnemental, et les entreprises doivent pouvoir apporter rapidement et de façon fiable les preuves de leurs engagements.

Pascal WOPPERER, *Directeur Commercial et Marketing*, **Laetus**

9h35 – 10h05 (Amphi 1) : L'analyse de risque fraude pour une TPE/PME Mission Impossible ?

Comment minimiser le risque quand nous travaillons dans une PME ? Quels leviers actionnés ?

Comment s'organiser à moindre coût ?

C'est un témoignage et partage d'expérience sur cette thématique de la fraude alimentaire.

Jérôme PATOUILLARD, *Directeur Qualité et Développement Durable Groupe*, **Biscuits Bouvard**

10h10 – 10h40 (Amphi 1) : Réemploi des emballages alimentaires, retour sur le projet européen R3pack

Ces dernières années, les réglementations françaises et européennes évoluent pour une réduction significative de l'utilisation des emballages plastiques. Parmi les solutions envisagées, des actions sont menées en faveur du réemploi des emballages. Le projet R3PACK financé par la Commission Européenne, auquel la société SGS participe, vise entre autre à définir des modèles de réemploi répliquables en Europe pour l'industrie alimentaire en B2C. La présentation de ce projet nous permettra d'illustrer les enjeux en matière d'analyse de risque à prendre en compte sur l'ensemble des acteurs de la boucle de réemploi.

Alexia SIRERA, *Quality & Food safety Expert* et **Céline CODINO**, *Auditrice & Responsable Produit Food*, **SGS**

10h45 – 11h15 (Amphi 1) : Eco-conception des produits emballés dans un contexte perturbé : quelques briques de base !

Au sein d'un univers où la réglementation évolue rapidement, où la pression sociétale est forte sur les emballages, il faut remettre l'ouvrage sur le métier avec une dose de sérénité et de sérieux.

Le CNE autorité morale qui œuvre au quotidien avec ses adhérents de l'écosystème du produit emballé, avec pragmatisme vient vous rappeler les basiques de la conception d'un produit emballé.

Le CNE ne parlera pas d'écoconception des emballages car cela n'a pas de sens dans la mesure où l'emballage est au service de... Quelque chose (un produit), de quelqu'un (un consommateur, un utilisateur)

Avec deux prérequis et quatre thèmes incontournables, l'éco-conception des produits emballés ne devrait plus être un casse-tête.

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

11h20 – 11h50 (Amphi 1) : Comment passer de la version de l'IFS Food v7 à la version IFS Food v8 ?

L'objet de cette conférence est de présenter les principales évolutions liées à la parution de la dernière version 8 de l'IFS Food :

- Quel est le contexte de ce changement de version ?
- Quelles sont les modifications au niveau des exigences de la check-list d'audit ?
- Quels sont les changements sur le protocole de certification (notations, réalisation des audits inopinés) ?
- Quel est le calendrier d'application ?
- Comment se préparer efficacement ?

Nathalie LEBORNE, *Consultante Formatrice*, **ALQUAL**



11h55 – 12h25 (Amphi 1) : PFAS dans les aliments, polluants chimiques éternels ...

Les composés perfluorés et polyfluorés sont largement utilisés dans l'industrie à travers plus de 4700 molécules pour leurs propriétés antiadhésives, imperméables, antitache, résistance à la chaleur. On les retrouve notamment dans les textiles « outdoor », les emballages alimentaires, ustensiles de cuisine ...

Impact sur la santé humaine, réglementation en vigueur et solutions analytiques pour détecter les PFAS dans les aliments, Analysons le sujet des PFAS sous tous les angles !

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

14h - 14h30 (Amphi 1) : Les challenge-tests procédés au service de l'industrie agroalimentaire

Les procédés de décontamination sont nombreux et de différentes natures, physique (thermique, athermique) ou chimique (peroxyde d'hydrogène, conservateurs...). Ils permettent d'améliorer la conservation des aliments et ainsi de rallonger la durée de vie des aliments. La validation de l'efficacité de ces procédés de décontamination vis-à-vis d'une flore microbienne peut être déterminée selon les lignes directrices pour la réalisation des tests d'épreuves microbiologiques (ISO 20976-2*, Octobre 2022). Cette norme permet de définir le plan de l'étude et l'échantillonnage. Le procédé de décontamination et du microorganisme de référence pour valider le procédé est choisi en fonction de la matrice alimentaire (sensibilité, caractéristique, charge microbienne...), de son emballage et de sa conservation. Grâce à son expertise dans les traitements de conservation des aliments, le CTCPA vous accompagne pour vous aider dans vos choix depuis le procédé décontaminant.

**Référence* : Microbiologie de la chaîne alimentaire – Norme ISO 20976-2, Exigences et lignes directrices pour la réalisation des tests d'épreuve microbiologiques - Partie 2: Tests d'inactivation pour étudier le potentiel d'inactivation et les paramètres de la cinétique d'inactivation, Octobre 2022.

Stella PLANCHON, *Chef de projets Microbiologie*, **CTCPA**