

Programme de conférences

Mardi 2 juillet 2024

9h – 9h30 : La Food Safety culture : un vrai levier de performance pour votre SMQ

La Food Safety culture est un levier de performance pour votre système de management de la sécurité des aliments, mais entre la théorie et la mise en pratique il est souvent difficile de faire le lien. Diagnostic de maturité, piliers de la GFSI, indicateurs de pilotage, plan d'actions, formations du personnel, etc... Fédérer l'ensemble de l'entreprise autour d'une culture qualité est un vrai challenge à relever. Nous vous proposons de vous donner lors de cette conférence des clés de réussite concrètes : outils, illustrations, partage d'expérience ... issues de notre expérience de consultants formatrices de terrain.

Justine CHEVROL-HAINAUD et Alexia LAFARGE, *Consultantes Formatrices en Qualité, Sécurité des aliments*, **Isara Conseil**

9h35 – 10h05 : Raréfaction de la ressource en eau : les actions du CTCPA

Le centre technique travaille depuis plusieurs années sur des programmes de recherche collaboratifs propres. Sur cette thématique, il a aussi expérimenté une méthodologie pour la mise en place de plan de sobriété hydrique. Au cours de cette intervention, un panorama des différentes actions et le retour d'expérience du CTCPA sera présenté.

Jean-Claude DUSSAUD, *Directeur commercial*, **CTCPA**

10h10 – 10h40 : Intérêt des stratégies de caractérisations des isolats de *Listeria monocytogenes* dans les démarches de monitoring environnemental en agroalimentaires.

Listeria monocytogenes possède la capacité à adhérer et à persister sur les surfaces dans les ateliers agro-alimentaires pendant de longues périodes malgré l'application correcte et fréquente des opérations de nettoyage & désinfection.

Ainsi, le Règlement Européen 2073/2005 indique que les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en œuvre des contrôles environnementaux pour détecter *Listeria monocytogenes* sur les lieux de transformation ou sur le matériel utilisé. Le guide technique publié par le Laboratoire Européen de Référence de *Listeria monocytogenes* (octobre 2023) réaffirme ces dispositions et met le focus sur la nécessité de la mise en œuvre de solutions de typage des souches de *Listeria monocytogenes*. Par ce biais; il sera ainsi permis de définir si les isolats appartiennent à un clone unique et donc persistant et de déterminer la source de contamination.

Joël CROCIANI, *Expert Microbiologie*, **Mérieux NutriSciences** & **Guillaume FRELAT**, *Manager*, **Silliker Food Sciences Center**

10h45 – 11h15 : Success Story Rians : l'information produit au centre de la digitalisation et de la production des packagings.

L'information produit est indispensable à tous les supports de vente et de communication : catalogue, site web, fiche produit, E-commerce et packaging. La production des fichiers graphiques packaging de Rians est maintenant connectée à une source de donnée unique, fiable, validée et multilingue grâce à Millnet. Visualisation des créations et validation des modifications en ligne, import et export faciles de la data depuis les systèmes internes (Excel, PIM, DAM, etc...), le contenu est compatible GS1 dès le début ! Résultat : -25% de relectures packaging chez Rians.

Jean-Hubert ARCHEN, *Responsable Commercial Solutions Digitales*, **Miller Graphics Group**

Aurore MAURICE, *Coordinatrice Chaîne Graphique*, **Laiteries H. Triballat**

Laurent COLLOT, *Resp Développement emballages, chaîne graphique et acheteur projets*, **Laiteries H. Triballat**



14h – 14h30 : Emballages réemployés : une nouvelle gestion à mettre en place par les metteurs en marché

Depuis le 1^{er} janvier 2023, les producteurs ont une obligation de réemploi des emballages des produits qu'ils mettent sur le marché.

- Point sur la législation
- Les producteurs concernés
- Les différents types d'emballages réemployables
- Les modalités déclaratives

Christèle CHANCRIN, *Dirigeante E³ Conseil*, **Expert Eco-contributions & Réduction emballages**

14h35 – 15h05 : Être certifié selon un référentiel de Sécurité des Aliments : contraintes ou opportunité ?

Dans un contexte où les montées de version des référentiels se multiplient (IFS FOOD V8, IFS LOGISTICS V3, FSSC22000 V6,...), les Entreprises du secteur de l'alimentaire doivent faire face à un niveau d'exigence de plus en plus élevé pour être certifiées et le rester !

1ers retours sur les audits de certification selon ces « nouvelles versions » et comment transformer les possibles contraintes en opportunité !

Valérie BEDOUET, *Dirigeante*, **QUALI'CONFIANCE**

15h10 – 15h40 : Sentinelle HACCP, révolutionne l'analyse des dangers en agroalimentaire

Sentinelle HACCP, disponible en juin 2024, révolutionne l'analyse des dangers en agroalimentaire. Cette solution numérique avancée offre une plateforme intuitive pour une évaluation complète des risques, conformément aux principes HACCP. Enrichie de fonctionnalités innovantes telles qu'une visualisation des données, des alertes sur les dangers critiques et des options de personnalisation, elle garantit une prise de décision éclairée et rapide. Idéale pour tous les acteurs agroalimentaires, Sentinelle HACCP est l'outil d'aide à la décision incontournable pour la sécurité des aliments.

Anne-Laure BEQUET, *Chef de projet*, **ADRIA**

15h45 – 16h15 : L'intelligence artificielle au service du responsable qualité: Mythe ou Réalité?

Depuis novembre 2022, l'Intelligence Artificielle générative est sur toutes les lèvres, avec l'avènement de ChatGPT alors que de nombreuses applications existent déjà. Nous vous proposons un tour d'horizon de ces applications qui peuvent transformer le quotidien du responsable qualité et partagerons certains cas très pratiques.

Bruno SECHET, *Gérant*, **Integralim**

16h20 – 16h50 : Avancée dans le suivi des micro-organismes d'intérêt : pour une production alimentaire sûre et de qualité.

Certains micro-organismes sont bénéfiques en agro-alimentaire. Ils vont signer la typicité d'un produit en lui conférant un aspect, un goût. Une dérive de cet équilibre microbien peut entraîner la perte d'une production.

Suivre ces micro-organismes bénéfiques est important pour assurer une production constante. La société ADNid du groupe Qualtech propose des outils moléculaires pour monitorer vos productions en suivant ces micro-organismes d'intérêt.

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

16h55 – 17h25 : La gestion de l'eau dans le nettoyage de sites agroalimentaires : les clés pour une utilisation responsable

Découvrez les innovations pour une gestion responsable de l'eau dans le nettoyage de sites agroalimentaires lors de notre conférence. Avec notre expert en hygiène agroalimentaire, Philippe Cuenot, explorez ensemble les solutions face à la pression hydrique croissante. Ensemble, agissons pour des pratiques respectueuses de l'environnement. Rejoignez-nous pour faire progresser notre engagement durable

Philippe CUENOT, *Directeur du Business Sector Agroalimentaire*, **Groupe ONET**



17h30 – 18h : Evaluation des risques en industrie agroalimentaire : base pour établir son plan de contrôle et son plan de surveillance analytique

Support de recherche d'informations pour aider les Industriels à améliorer et optimiser la maîtrise des risques

Nous présenterons nos modalités de gestion et les bases supports pour déterminer et évaluer les dangers, permettant ainsi de consolider un plan de contrôle et un plan de suivi analytique

(veille réglementaire / alertes / bases de données)

Nous illustrerons la présentation par un exemple

Luis Georges QUINTELAS, *Directeur Scientifique - DEA Sciences et Stratégies Analytiques*, **squali**

Mercredi 3 juillet 2024

10h10 – 10h40 : Les huiles minérales (MOSH MOAH): évolutions réglementaires et risques pour la santé

Selon l'évaluation des risques en lien avec les huiles minérales (MOSH MOAH) par l'EFSA, l'exposition alimentaire actuelle aux MOAH comportant 3 cycles aromatiques ou plus peut être associée à une génotoxicité et à une cancérogénicité. En raison de la présence de MOAH à 3 cycles aromatiques ou plus dans l'alimentation, des préoccupations pour la santé humaine ne peuvent être exclues. La commission européenne a publié un projet de règlement qui envisage l'ajout de teneurs maximales de MOAH dans le règlement (UE) 2023/915.

Comment les acteurs de l'agroalimentaire peuvent anticiper et vérifier leur conformité par rapport aux MOSH MOAH ?

Luis RODRIGUES, *Expert Chimie*, **Mérieux NutriSciences**

11h20 – 11h50 : Vide fonctionnel ou vide inutile dans les emballages : Telle est la question à laquelle le CNE répondra.

La réglementation impose d'optimiser en masse ET en volume les emballages : La réduction à la source en masse est une évidence de longue date.

La perception du vide au sein du produit emballé par les consommateurs suscite des réactions passionnées; par quelques exemples didactiques, le CNE propose des facteurs explicatifs du vide fonctionnel et du vide « inutile » (qu'il y a lieu de réduire au sens de la réglementation).

Le CNE lance une réflexion pour dépasser l'émotionnel et mettre un peu de science sur ce sujet.

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

11h55 – 12h25 : Les allégations environnementales relatives à l'emballage : le guide rédactionnel 2023 du CNE : tout ce que vous devez savoir.

Les enjeux environnementaux portant sur l'emballage sont forts et la réglementation et les médias nous le rappellent au quotidien.

Les acteurs économiques ont intégré depuis longtemps les démarches d'écoconception dans un cadre d'économie circulaire et de stratégie RSE.

La tentation est grande de mettre en avant ces bonnes pratiques de conception pour un moindre impact environnemental. L'écueil demeure l'allégation trompeuse et en 2023 le CNE a édité une révision de son guide d'aide à la communication environnementale juste et sincère relative aux emballages.

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