Programme de conférences du Mardi 19 juin 2018

09h35 – 10h05 : Plan HACCP, pourquoi le digitaliser ?
Le plan HACCP est une obligation réglementaire qui prend énormément de temps ! Passé ce constat, est-il possible aujourd'hui de le simplifier ? De faire en sorte que la gestion des documents soit plus fluide ? Que chaque acteur accède à la dernière version du plan...
La réponse est oui et cela passe par la digitalisation de son plan HACCP. Une réalité et un véritable atout pour les managers qui pourront se libérer des tâches administratives et se consacrer pleinement aux vrais enjeux de la sécurité alimentaires...
Emmanuel NIZON, *Ingénieur QHSE de formation agroalimentaire et expert en digitalisation des process*, **BlueKanGo**

10h10 – 10h40 : 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 sure » (GRAS) et « food contact notifcation » (FCN). »
Alain BOBE, *Directeur de Laboratoire*, **Groupe CARSO**

10h45 – 11h15 : Accélérer le processus de développement produit grâce aux outils d'aide à la décision
Pour répondre à l'attente de développement durable, les opérateurs sont demandeurs d'approches permettant d'arbitrer entre les technologies douces, la préservation des qualités nutritionnelles des produits et la diminution des conservateurs. Dans ce contexte, les outils d'aide à la décision peuvent être utilisés pour optimiser la formulation, les procédés de fabrication et la déterminer la durée de vie des produits alimentaires. Ces outils contribuent ainsi à la compétitivité du secteur IAA en évitant une surestimation des dangers. Le but de cette présentation est de mettre en évidence la valeur ajoutée de l'utilisation de ces outils, par le biais de trois études de cas. Dans le premier exemple, un logiciel de calcul de l'activité de l'eau (aw) est utilisé pour prévoir l'impact de la cuisson et de la formulation sur l'activité de l'eau, permettant ainsi la maitrise de ce paramètre essentiel pour la stabilité des aliments. Les deux autres exemples montrent comment des outils de prévision du comportement bactérien facilitent la formulation d'un produit en garantissant sa sécurité microbiologique et permettent la prédiction de la croissance de flores bactériennes pendant la durée de vie.
Yvan LE MARC, *Chef de Projet Microbiologie Prévisionnelle*, **ADRIA Développement**

11h20 – 11h50 : "BV origin", le premier label de traçabilité alimentaire qui prouve au consommateur l'origine et l'histoire du produit.
Le consommateur recherche la transparence sur les produits alimentaires qu'il achète. Comment lui permettre d'accéder à des informations précises sur la qualité, les modes de production et les garanties associées ? . Comment permettre aux distributeurs et fabricants de mieux gérer et plus rapidement des procédures de retrait/rappel produit si nécessaire ? La blockchain ouverte permet plus de traçabilité, plus réactive, plus précise, et à moindre coût. En permettant au consommateur de scanner le QR code Origin sur le produit final, distributeurs et fabricants lui donnent une histoire et une valeur supplémentaire.
Emmanuel AUDOIN, *Chef de Projets | European Food Business Line*, **BUREAU VERITAS CERTIFICATION**

11h55 – 12h25 : **Food fraude : enjeux, contexte, moyens de maîtrise… Quels outils pour les entreprises ? Comment travailler sur la transparence dans la communication aux consommateurs ?**
Les récents rapports des autorités européennes permettent de prendre conscience de l'étendue de cette problématique. Comment évaluer votre exposition à ce type de risques ?
Les entreprises mettent en place des méthodologies de plus en plus sophistiquées pour se prémunir de telles pratiques et rassurer leurs clients. Sont-elles aussi certaines de ne pas y être exposées par des pratiques internes ou par les chaînes d'approvisionnement ?
Suite aux crises récentes, les référentiels Food Safety ont tous intégré des analyses de vulnérabilité : jusqu'où faut-il aller ? Connaissez-vous bien les pratiques de vos fournisseurs de rang 2 ? de rang 3 ?
Quels outils mettre en œuvre ? Quelle communication consommateur ? Comment la digitalisation peut faire progresser la transparence dans les chaines d'approvisionnement ?
Carol LAZZARELLI, Responsable Technique Agro-Alimentaire & Lead Auditor Senior, **DNV GL**

15h10-15h45 : Production de sans gluten - Valider la maitrise 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**

15h45 - 16h15 : Validation de l'efficacité des biocides en agro-alimentaire lors d'une utilisation en milieu fermé (NEP) et sur surfaces ouvertes (fumigation, nébulisation)
L'optimisation de l'utilisation des biocides utilisés en agro-alimentaire est une préoccupation montante exprimée par les industries agro-alimentaires qui ne disposent le plus souvent que de données de fournisseurs. Cette optimisation relève de plusieurs besoins qui peuvent concerner des accidents de fabrication (flores d'altération ou flores pathogènes) ou des impératifs économiques (réduction des intrants, diminution de l'eau de process…).
Cet exposé présentera des démarches et des résultats obtenus dans des cas pratiques en circuit fermé (NEP) et en DSVA (Décontamination des Surfaces par Voie Aérienne) ; cette conférence abordera aussi le danger lié aux résidus de biocides
Nicolas ROSSI, *Responsable Hygiène des équipements et certificateur EHEDG*, **ACTALIA**

17h30 – 18h : Crise alimentaire : qui est juridiquement responsable ?
La diversité et la complexité des sources du droit rendent peu lisibles, pour les sociétés du secteur agro-alimentaire, les obligations à leurs charges et les responsabilités qui en découlent. Tandis que les scandales alimentaires font la « Une » des quotidiens d'information, une sensibilisation aux diverses responsabilités en jeu et aux sanctions encourues est une nécessité pour chaque acteur du domaine, qui, mieux informé, pourra gérer efficacement les situations à risques.
Julie GAYRARD, *Avocat*, **Cabinet Kalliopé**

Programme de conférences du Mercredi 20 juin 2018

9h35 – 10h05 : Plus que jamais, l'emballage, un acteur majeur de la traçabilité.
Les récentes crises montrent que la traçabilité par l'emballage est un outil de la sécurité globale du produit emballé et de réassurance pour les usagers. La traçabilité est une exigence réglementaire que personne ne peut ignorer. Le CNE rappelle le rôle majeur de l'emballage à ce sujet, quel que soit le produit emballé. La traçabilité par l'emballage doit intégrer des exigences liées au produit, à son transport ou à la protection du consommateur.
Le CNE proposera quelques exemples d'intégration par l'emballage de la traçabilité selon les marchés de produits.
Bruno SIRI*, Délégué Général,* **Conseil National de l'Emballage**

10h10 – 10h 40 : **Comment l'innovation va améliorer l'efficacité de la transparence de la filière agroalimentaire**
L'industrie agroalimentaire bénéficie de changements qui sont en train de révolutionner la façon de produire et de contrôler cette filière. Ces changements sont technologiques (plateformes informatiques, blockchain, NGS, etc…) ou liés à de nouveaux moyens de productions (algues, insectes, fermes verticales, bioprotection, etc…). Cette présentation vise à explorer comment ces innovations vont permettre de créer une filière bien plus transparente et traçable du début à la fin avec des outils d'audit en temps réel et à distance bien différents de ceux existant aujourd'hui.
Car cette mutation a déjà commencé…
Vincent DOUMEIZEL, *Vice-Président Agroalimentaire et Développement Durable monde,* **LR-Management Systems**

10H45 – 11h15 : Sentinelle HACCP – L'application en ligne pour l'analyse des dangers
Tout intervenant du secteur alimentaire doit mettre sur le marché des denrées alimentaires parfaitement saines et sures. Cela passe par une étude HACCP fiable qui implique une bonne connaissance des dangers relatifs aux matières premières achetées et aux produits fabriqués.
Dans ce contexte, ADRIA Développement a développé Sentinelle HACCP, une application en ligne qui trouve toute son utilité dans le secteur alimentaire où les matières premières sont multiples et variées et l'analyse des dangers complexe.
L'objectif principal de Sentinelle HACCP est de permettre à l'industriel de crédibiliser son étude HACCP et de rendre plus performants ses plans de contrôle.
Céline TOURNIER, *Formatrice Consultante*, **ADRIA Développement**

11h20 – 11h50 : **Elimination des allergènes**
La présence d'allergènes dans les aliments est un risque devenant de plus en plus important pour les industries agro-alimentaires.
La maîtrise de ce risque permet de répondre à la fois aux exigences de sécurité alimentaire, aux exigences normatives et législatives, et surtout aux besoin des consommateurs sur un marché de plus en plus dynamique. Les allergies alimentaires affecteraient 10 à 25 % des enfants et jusqu'à 10 % des adultes dans les pays industrialisés, et l'OMS envisage une multiplication par deux des allergies alimentaires d'ici 20 ans.
Si de bonnes pratiques de fabrication permettent d'assurer la maîtrise du risque en cours de production, le nettoyage des équipements est le seul moyen permettant de décontaminer les surfaces en contact avec les aliments avant une nouvelle production.
Afin d'assurer la maîtrise de ce risque par le nettoyage, GSF a mené une étude scientifique et novatrice analysant la persistance des allergènes sur les surfaces et l'impact du nettoyage. Les résultats de cette étude montrent que des conditions opératoires précises doivent être réalisées, et met en lumière des facteurs limitant l'atteinte du résultat.
Franck DEMEZIERES et Olivier COURAUD, *Ingénieurs Agro-Alimentaires*, **GSF**

11h55 à 12h25 : Qualification, en atelier confiné P3, de l'efficacité bactéricide des procédés en agroalimentaire (exemples pratiques dans la filière des produits de la mer)
La démarche HACCP et les référentiels qualité de type IFS, ISO 22000 demandent une validation obligatoire des CP (Points de contrôle) et des CCP (Point de contrôle critique).
Cette exigence sous-entend que le professionnel ait la capacité de démontrer la pertinence des mesures mises en place dont l'efficacité des procédés de transformation. ACTALIA a récemment réalisé des études de qualification de procédés dans la filière mer en manipulant des bactéries pathogènes (*Listeria monocytogenes*) directement sur des matières premières soumises aux différentes technologies de la profession. L'efficacité bactéricide a ainsi pu être déterminée en conditions réelles. Ce travail a été possible dans le cadre d'une nouvelle halle technologique P3 unique en Europe. La démarche et les différents outils disponibles au regard de cette exigence seront présentés de façon concrète.
Bernard PICOCHE, *Directeur Sécurité des Aliments*, **ACTALIA**

14h – 14h30 : **E-FROID E-COMMERCE, La logistique en température dirigée du dernier kilomètre**
L'AFF, Association Française du Froid reconnue d'utilité publique, sera présente en juin au congrès SECURFOOD pour vous éclairer sur le e-commerce des produits alimentaires frais.
Un panorama de ce marché en pleine évolution et les enjeux en matière de protection et d'information des consommateurs sont au cœur de vos préoccupations.
Venez échanger avec ses experts qui présenteront en séance publique les évolutions technologiques et le contexte réglementaire.
Christian MILLET, *Gérant*, **SEQUOR DEVELOPPEMENT**
Pierre PETEUIL, *Gérant*, **CRYOLOG**