

Programme de conférences

11 & 12 octobre 2016
Parc des Expositions, Avignon

Mardi 11 octobre 2016

9h35 – 10h05 Savoir l'essentiel sur l'Aptitude au Contact Alimentaire (ACA) de mes Emballages & Contenants

Depuis peu, les consommateurs s'inquiètent de plus en plus sur la contamination potentielle des aliments par les emballages.

Parmi les nombreuses réglementations que doivent respecter les Industriels Agroalimentaires (IAA), celle concernant les matériaux apparaît comme particulièrement complexe et floue.

Comment aborder un sujet qui prend de l'importance, lorsqu'on ne cerne pas les obligations de nos fournisseurs de celles qui nous incombent ?

Le but de notre intervention est simplement de :

- vous éclairer sur votre responsabilité, en tant qu'utilisateur d'emballages/matériaux,
- vous exposer brièvement l'architecture de la réglementation française et européenne,
- vous détailler la raison d'être de la Déclaration de Conformité.

Avant de laisser la place à quelques minutes de questions/réponses, nous vous présenterons synthétiquement, les solutions que nous pouvons vous apporter.

Laurent SLUSAREK, *Directeur commercial, Groupe CARSO* et **Fabien RIERA**, *Ingénieur Chargé d'Affaires, Laboratoire PURE ENVIRONNEMENT*

10h10 - 10h40 Le contrôle de l'étiquetage-produit

Appréhender de manière concrète, et conforme aux instructions européennes, les textes liés au règlement dit "INCO" et textes postérieurs relatifs à l'étiquetage des produits alimentaires préemballés.

Le tout en fonction des instructions données aux services de contrôle (en entreprise et au stade du détail), et hors "filiales spécifiques" disposant d'un texte vertical (FL, huile d'olive, vin,...).

François BRUN, *Chef de service "production", Direction départementale protection des populations*

11h20 – 11h50 Comment assurer la sécurité alimentaire en maîtrisant l'aérobiocontamination ?

La contamination de l'air en industrie agroalimentaire est un enjeu indispensable pour garantir la qualité des produits finis et la sécurité alimentaire. Elle doit être surveillée et contrôlée, tout comme l'hygiène des surfaces. La maîtrise de la qualité de l'air passe d'abord par une méthodologie de travail structurée et adaptable. Les cartographies aéraulique et microbiologique de l'environnement permettent non seulement une surveillance efficace, mais également de déterminer les traitements de l'air les plus adaptés.

Quels moyens de contrôle et de maîtrise de la contamination de l'air permettent de répondre aux enjeux de la sécurité alimentaire ?

Laure SEYDOUX, *Ingénieure Expertise, LCB food safety*

11h55 – 12h25 Quelle solution de contrôle et de traçabilité des données pour votre productivité ?

Pour comprendre ce qui prime à vos yeux METTLER TOLEDO a analysé les toutes dernières chaînes de production, les procédures et les équipements d'inspection des produits, l'impact sur la production, les défis et les exigences liés à la sécurité des produits parallèlement à la protection de la marque et du consommateur. De cette analyse sont ressortis 4 Axes clés sur lesquels nous nous sommes basés pour concevoir la solution logiciel Prod'X :

La bonne gestion de la productivité

- Le respect de la qualité de vos produits
- La sécurité en matière d'inspection et conformité
- La visibilité complète de tous les stades de contrôle et d'inspection

Félix MENDES, *Chefs de produits solutions logiciels et gestion de données, Mettler Toledo*

12h30-13h50 Déjeuner



14h35 – 15h05 Nouveaux outils de maîtrise des contaminations environnementales en industrie alimentaire

Maîtriser les risques de contamination de l'environnement de production, c'est protéger la qualité des produits et la santé des clients. En effet, de nombreux microorganismes pathogènes ou d'altérations (*Listeria monocytogenes*, *Pseudomonas*...) s'implantent dans l'environnement et sont à l'origine de contamination des aliments.

Devenu une exigence dans la réglementation et dans les différents référentiels, la mise en place des programmes environnementaux afin de garantir la sécurité des environnements de production est devenue incontournable pour tous les industriels.

Cette présentation déclinera les nouveaux éléments de diagnostic et de maîtrise du risque de contamination environnementale, des nouvelles analyses jusqu'aux solutions digitales.

Christophe DUFOUR, *Directeur Scientifique Europe*, **Mérieux NutriSciences**

15h10 – 15h40 L'usage attendu : application au marché de la RHD

Les démarches réglementaires (HACCP), normatives volontaires (ISO 22000, ISO 9001,...) ou normatives dans le cadre d'une sous-traitance (IFS,...) spécifient que l'usage attendu, l'usage raisonnablement prévisible ou la qualité attendue soit identifiée par le professionnel.

Après une revue rapide des exigences, l'utilisation de la méthode sera déclinée pour le secteur de la RHD.

Cas pratique des informations concernant les allergènes.

Philippe BAGUET, *Président de SAPITA sas*.

15h45 – 16h15 Food defense : contexte, méthodes d'évaluation et bonnes pratiques

La notion de food défense s'impose aujourd'hui dans tous les référentiels et s'intègre dans les démarches globales de maîtrise des risques auxquels sont confrontées les industries agroalimentaires. Le triptyque Food safety, food defense et food fraud est en effet aujourd'hui au cœur des préoccupations des industriels alimentaires.

Après une rapide synthèse du contexte réglementaire et normatif (IFS, BRC, ISO TS 22002-1, ...) de la food defense, nous présenterons les méthodes à la disposition des entreprises pour évaluer les menaces et la vulnérabilité de leur activité.

Nous présenterons pour terminer des exemples pratiques de mesures à mettre en place sur la base des documents existants (guide DGAL, Guide méthodologique AFNOR, ...).

Christophe DUFOUR, *Directeur Scientifique Europe*, **Mérieux NutriSciences**

16h20 – 16h50 Évaluez vos Risques dus aux Nuisibles

L'objectif de cette session est de permettre aux responsables qualité et responsables de site d'évaluer les risques liés aux nuisibles.

Au travers d'une grille de questions qui seront expliquées aux cours de la présentation, les participants pourront ainsi évaluer les risques pour leur activité ainsi que les forces et faiblesses de leur plan de lutte.

A la fin de la session, chaque participant aura les éléments pour pouvoir mettre en place son propre plan d'amélioration de la surveillance et de la lutte contre les nuisibles dans son usine.

Michel RAMPAUD, *Business Excellence*, **Bayer France**

16h55 – 17h25 Plan de contrôle microbiologique dans les denrées alimentaires et prévention du risque sanitaire.

Sophie DUSSARGUES, *Laboratoire Phytocontrol*

17h30 – 18h Développement de nouveaux emballages dans les flexibles.

Comment répondre à une offre de sur mesure des clients principaux types d'emballages flexibles neutres ou imprimés en Hélio, Flexo HD, Offset ou Digital livré en bobine ou en sachet préformé type Doypack.

Jean-Baptiste DUEZ, *Expert en Innovation*, **FPC - FLEXIBLE PACKAGING COMPANY NL**

18h35 Cocktail



9h35 – 10h05 Les Français et la sécurité alimentaire

Spécialiste de la distribution et de l'industrie, Bizerba propose une offre complète de solutions technologiques dédiées aux process agroalimentaires et logistiques (matériels, logiciels, services et consommables).

Bizerba présentera à l'occasion du salon Secur'Food 2016, une conférence sur les Français et la sécurité alimentaire.

Nous commencerons par un état des lieux sur les tendances de consommation des Français envers les produits frais pré-emballés (étude OpinionWay pour Bizerba), le poids de l'information, de la confiance et des connaissances en matière de conservation des produits frais

Nous reviendrons ensuite sur les scandales alimentaires de ses dernières années et le besoin de réassurance croissant des Français envers les produits pré-emballés.

Enfin, nous vous présenterons des solutions concrètes liant nos logiciels et nos systèmes d'inspection/détection pour répondre à vos attentes.

Francis PAUTONNIER, *Responsable Grands Comptes Inspection*, Bizerba

Laurent BOUDOU, *Spécialiste Logiciels*, Bizerba

10h10 – 10h40 Contrôle qualité des matières premières et produits finis par séquençage NGS

Identification exhaustive des espèces végétales et animales en mélange dans un produit. Approche semiquantitative

Fabienne Moreau, *Directrice Associée*, ADNid - société du groupe Qualtech

10h45 – 11h15 Concernés par les Levures Saccharomyces et autre Brettanomyces dans vos boissons ? PALL vous apporte de nouvelles solutions pour les détecter et les quantifier au plus tôt !

Les boissons et notamment les vins voyagent de plus en plus. Il est impératif de garantir la stabilité des productions dans le temps et donc de surveiller le status microbiologique avec précision.

PALL, acteur majeur en filtration vous présente ses dernières méthodes microbiologiques rapides GeneDisc, basées sur la qPCR multiplexe. Il devient possible de détecter précocement les produits altérés et d'en identifier la(es) cause(s) microbiologiques.

Sécuriser vos expéditions en Chine ou en Amérique latine si vous êtes fabricant. Vérifier la qualité des productions achetées si vous êtes distributeur.

Voilà notre défi chez PALL.

Vincent ULVE, *Chef de projet R&D Genedisc*, PALL GeneDisc Technologies

11h20 - 11h50 Comment faire la démonstration d'une « Supply Chain » responsable dans l'industrie agro-alimentaire et rassurer ses consommateurs?

Comment maîtriser de façon responsable et crédible l'ensemble des risques sur sa « Supply Chain » (chaîne d'approvisionnement) agro-alimentaire?

Plusieurs chemins sont possibles de la certification en passant par les audits 2^{de} partie jusqu'au projet de labélisation.

Le choix est à mettre en regard du niveau de maturité de sa démarche, du contexte et des risques.

La certification de système de management et l'évaluation permettent d'initier et de structurer une démarche « Supply chain » centrée sur les outils de production.

Une fois les opérations internes structurées, il est pertinent de considérer les opérations externalisées à l'appui d'audit 2^{de} partie par exemple.

Le développement de schéma de reconnaissance et de labélisation produits, permet ensuite de qualifier un/des segment/s à risque, avec un niveau d'engagement supérieur pour construire la confiance auprès des consommateurs.

La démonstration d'une performance pilotée et maîtrisée de sa « Supply Chain » est un avantage concurrentiel dans le contexte agro-alimentaire actuel.

Marc-Antoine HORENFELD, *Consultant RSE Senior*, DNV GL

Olivier HANTZ, *Ingénieur Développement Durable / Sustainability Engineer*, Labeyrie Fine Foods

Marc CHOPIN, *Responsable Qualité*, DELPIERRE

16h00 Echanges & Fin du Congrès

Parc des Expositions d'Avignon – Hall E0

Chemin des Felons

84140 Avignon



Contact :

Christophe Gonzalez – Directeur de Projets

T: +33 (0)1 41 86 41 47 - Email : cgonzalez@advbe.com

www.securfood.com

abe - 35/37 rue des Abondances

92513 Boulogne Cedex

Fax : +33 (0) 1 46 04 57 61



CONFÉRENCES - BULLETIN D'INSCRIPTION

Bulletin à retourner :

Par courrier

abe – Secur'Food
35/37 rue des Abondances
92513 Boulogne Cedex

Par fax

+33 (0)1 46 04 57 61

Par mail

securfood@advbe.com

Contactez-nous

Christophe Gonzalez
+33 (0)1 41 86 41 47

Participant (un bulletin par personne)

Mme Mr. Prénom: • Nom:
 Société: • Fonction:
 Adresse:
 Code postal: • Ville: • Pays:
 Tél. direct: • Fax:
 E-mail:

Je m'inscris à 1 journée :

399€ HT (478,80 TTC) / pers.

Je m'inscris aux 2 journées :

649€ HT (778,80 TTC) / pers.

Remise de 10% pour les PME et les entreprises membres des structures partenaires

Je m'inscris à 1 journée :

359,10€ HT (430,92 TTC) / pers.

Je m'inscris aux 2 journées :

584,10€ HT (700,92 TTC) / pers.

Sélectionnez votre présence sur place:

	Mardi 11 octobre 2016	Mercredi 12 octobre 2016
Journée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Déjeuner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cocktail	<input type="checkbox"/>	

Facturation (si adresse différente du Participant)

Société :
 Nom : Prénom :
 Tél : mail :
 Adresse :
 CP : Ville : Pays :
 Siret : N°TVA* :

***Information additionnelle sur la TVA :**

- a) Votre société est basée en France, la TVA est donc due et figurera sur la facture finale.
- b) Votre société fait partie de l'Union Européenne mais n'est pas basée en France, la TVA n'est pas due (vous devrez la déclarer vous-même à votre centre des impôts). Veuillez indiquer le numéro de TVA intracommunautaire de l'entité facturée.
- c) Votre société ne fait pas partie de l'Union Européenne, la TVA n'est pas due.

Règlement : Nous retourner le document original, signé et cacheté

(A joindre au bulletin d'inscription ou à réception de facture)

- Par chèque:..... € TTC à l'ordre d'abe
- Par virement (en mentionnant le nom du participant)

IBAN **FR76 3000 4008 0400 0107 2835 736**
BNP PARIBAS - Paris – Champs Elysées
SWIFT : **BNPAFRPPCE**

Je déclare avoir pris connaissance des conditions générales de vente*.

Date :

Signature et Cachet de l'entreprise :

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. Les organisateurs se réservent la possibilité de modifier le programme si, malgré tous leurs efforts, les circonstances les y obligent. 2. Dès réception de votre inscription, nous vous ferons parvenir une facture. 3. Toute annulation doit être formulée par lettre recommandée avec accusé de réception. Toute annulation reçue avant le 3 septembre 2016 donnera lieu à un remboursement intégral des frais d'inscription à l'exception d'une somme forfaitaire de 50 euros retenue pour les frais de dossier. Toute annulation reçue au-delà de cette date, donnera lieu au paiement intégral des frais d'inscription. Ces conditions sont également applicables à toute personne absente le jour de la convention et non remplacée. Le participant pourra se faire remplacer en informant au préalable l'équipe organisatrice par écrit. 4. Paiement à réception de facture : par chèque à l'ordre d'ADVANCED BUSINESS EVENTS ou par virement. L'accès aux conférences pourra être refusé si la facture n'est pas intégralement réglée. 5. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de modification à faire valoir auprès des organisateurs. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions pour d'autres manifestations. Cochez la case si vous ne souhaitez pas recevoir d'autres propositions commerciales.