

Programme de conférences du Mardi 19 novembre 2019

09h35 – 10h05 : Les méthodes de désinfection de l'avenir : limitation de l'utilisation de l'eau dans les opérations de nettoyage en Industries Agroalimentaires.

Les contraintes de la législation dans l'utilisation de produits chimiques avec le règlement biocide et REACH limitent considérablement l'emploi de produits chimiques.

Par ailleurs, l'eau est une ressource de plus en plus précieuse à tel point qu'une pénurie est annoncée en 2050.

La désinfection en Industries Agroalimentaires va devenir un véritable casse-tête pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Réflexion sur les méthodes physiques qui permettront à courts termes de résoudre ce problème en apportant efficacité, réduction de la consommation d'eau et limitation des rejets

Philippe CUENOT, *Responsable Business Sector Agroalimentaire*, **ONET**

10h10 - 10h40 : Réorganisation d'une cuisine centrale en liaison froide

- Passage d'une cuisine (20 000 repas semaine) à une production sur 4 jours au lieu de 5 (fermé les vendredis, samedis et dimanches)

- Robotisation du process

- Indicateurs taux d'absentéisme

- Indicateurs taux de satisfaction

Catherine DUVAL, *Ingénieur restauration*, **Centre Hospitalier du Centre Bretagne : Cuisine LOGIPOLE Loudéac**

10h45 – 11h15 : La protection juridique des recettes culinaires

Cette session vous propose une synthèse des possibilités (ou non) de protection des recettes de cuisine au moyen du droit de la propriété intellectuelle, ainsi qu'un point d'actualité sur la question (jurisprudence et proposition de loi du 30 avril 2019 pour la protection "des recettes et créations culinaires »).

Alain CLERY, **CLERY AVOCATS**

11h20 – 11h50 : Traçabilité, Pratiques déloyales, fiches de vulnérabilité : L'ADN ET L'HEURE DE VERITE

La filiale ADNid du Groupe Qualtech est une cellule d'innovation particulièrement investie dans la mise en évidence des pratiques déloyales et la traçabilité des produits par l'analyse ADN. La sécurisation des produits fait partie des préoccupations majeures du Groupe Qualtech.

ADNid propose une analyse ADN, innovante et puissante, pour identifier la totalité des ADN contenue dans un produit permettant de traiter des questions d'authenticité et de sécurité alimentaire

Plus besoin de savoir ce que l'on doit chercher, cet analyse dévoile l'ensemble des ADN en mélange dans une matrice et identifie ainsi tous les ingrédients (contenant de l'ADN) qui la constitue, un bon moyen pour contrôler ce qui a été déclaré sur l'étiquette.

Fabienne MOREAU, *Responsable du site ADNid, Responsable Scientifique et Commerciale*, **la filiale ADNid du Groupe Qualtech**



11h55 – 12h25 : Prévenir, déclarer et gérer une crise alimentaire.

"Près d'une vingtaine d'années après l'entrée en vigueur du Paquet Hygiène, de nouvelles crises sanitaires surviennent encore chaque année, avec les conséquences parfois catastrophiques qu'elles impliquent en termes de santé publique et d'image, mais aussi de pertes financières pour les sociétés impliquées dans celles-ci.

Un rappel et une mise à jour des obligations légales et réglementaires pesant sur les différents maillons de la chaîne agro-alimentaire les aidera à prévenir, déclarer, et le cas échéant, gérer une crise alimentaire.

Au programme, notamment : contrôles et autocontrôles ; obligations de déclaration françaises et européennes ; cellule et coordinateur de crise."

Julie GAYRARD, *Avocate associée / Partner*, **Kalliopé**

14h35-15h05 : 5 idées reçues en contact alimentaire des Emballages & Matériaux.

Inquiétude grandissante des consommateurs vis-à-vis des emballages ? Réglementation complexe ? Contexte flou pour les industriels agroalimentaires ?

Durant 30 minutes, nous allons faire un décryptage sur les 5 principales idées reçues concernant l'inertie des matériaux. L'occasion de revisiter les obligations légales de manière ludique et conviviale.

Fabien RIERA, *Responsable Commercial*, **PURE LABORATOIRE (Groupe CARSO)**

15h10-15h40 : Avec les solutions GeneDisc de PALL, il est désormais possible de monitorer le risque de contamination par des E coli STEC Hautement pathogènes - productrices de shigatoxines - en quelques heures.

La marque NF Validation autorise son utilisation dans les filières viandes et lait. Le GeneDisc STEC TOP7 est validé selon un protocole NF EN ISO 16140-2 contre la méthode officielle NF EN ISO TS 13136.

Une détection rapide et fiable d'une contamination des aliments par des microorganismes pathogènes est au cœur de l'activité des laboratoires de microbiologie.

Disposer de solutions validées NF permet de rassurer le laboratoire et donc ses clients.

Les méthodes qPCR validées Genedisc permettent de détecter et confirmer la présence des E coli STEC mais aussi les Listeria et les Salmonella en moins de 24hrs.

Laurent MICHEL, *Business Development Manager*, **Pall GeneDisc Technologies**

15h45 – 16h15 : Authenticité : la lutte contre la fraude alimentaire

Comprendre l'authentification d'espèces animales et végétales.

Découvrir les méthodes d'authentification pour lutter contre la fraude alimentaire et contrôler l'authenticité des produits.

Vincent CHOCHOIS, *Docteur en Bio-informatique*, **Laboratoire Phytocontrol**

16h20–16h50 : comment la RSE peut améliorer la traçabilité des produits agroalimentaires, minimiser les risques d'achats et être valorisée auprès du consommateur final ?

La RSE, responsabilité sociétale de l'entreprise, vise à intégrer les enjeux du développement durable dans la stratégie d'une entreprise. Parmi les enjeux majeurs en agroalimentaire, les achats responsables permettent d'une part de gérer les risques sur la traçabilité et la sécurité des produits et d'autre part de valoriser les pratiques responsables le long de la chaîne de valeur. Auprès de consommateurs de plus en plus attentifs à la durabilité des produits, la RSE constitue un levier de performance et de différenciation pour tous les acteurs de l'industrie agroalimentaire.

Sébastien MAGNAN, *Responsable PACA*, **RSE DEVELOPPEMENT**

16h55 – 17h25 : Présentation de la nouvelle méthode PEF (Product Environmental Footprint / Evaluation des impacts environnementaux) appliquée à une activité agroalimentaire.

Estelle MARIN, *Conseillère RSE-Ecoconception*, **CRITT Agroalimentaire PACA**

17h30 – 18h : Gestion du risque pathogène : Performance et flexibilité des méthodes alternatives

De la PME au grand groupe industriel, la sécurité des aliments est au cœur du système du management qualité. Les exigences réglementaires liées à la gestion du risque pathogène s'accompagnent d'un plan de contrôle dont la mise en place et l'efficacité sont déterminantes pour les performances de l'entreprise et la santé des consommateurs. Les méthodes de références ISO, aussi éprouvées soient-elles, ne permettent plus aux industriels de répondre au besoin de réactivité et d'optimisation des ressources auxquelles elles doivent faire face. Les méthodes alternatives développées par Bio-rad offrent des solutions complètes, performantes et flexibles, capables de s'adapter aux besoins spécifiques de chaque laboratoire de contrôle.

Sandra FREVILLE, *Responsable Marketing Opérationnel*, **Bio-Rad**



18h05 – 18h35 : Quels sont les outils et les bonnes pratiques à déployer tout au long de votre process de production pour garantir l'intégrité et l'authenticité de vos produits à vos consommateurs ?

L'attente de plus en plus importante des consommateurs vis-à-vis de l'authenticité, la qualité et la sécurité des produits, pousse l'industrie agro-alimentaire à réfléchir aux solutions qui permettent de mettre à disposition de ceux qui le demandent des informations précises et garanties en termes de qualité et de traçabilité.

Ainsi, tout au long de la chaîne de production (depuis le choix des matières premières jusqu'au recyclage des emballages, en passant par le conditionnement et la logistique), il est désormais possible pour les industriels de mettre en place des contrôles (qualité, marquage, traçabilité unitaire,...), mais aussi, et surtout, de communiquer ces résultats directement auprès de leurs consommateurs, comme des distributeurs (gestion des retraits et retours, par exemple), à propos des engagements que qualité et de performance qu'ils ont prises.

Quelques exemples tirés de solutions mises en place par Antares Vision pour le compte de ses clients illustreront cette présentation.

Remi TURBET DELOF, *Key Account Manager France*, **ANTARES VISION France**

Programme de conférences du Mercredi 20 novembre 2019

9h35 - 10h05 : Production de sans gluten - Valider la maîtrise 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**

10h10 - 10h40 : SGS Transparency-One : De la visibilité de la chaîne d'approvisionnement à l'engagement consommateur.

SGS Transparency-One offre la combinaison unique au monde d'une plate-forme numérique et des services expert associés de SGS, leader mondial de l'inspection, vérification, analyse et certification, pour répondre aux attentes croissantes des consommateurs en matière de transparence de la chaîne d'approvisionnement. Cette solution permet aux entreprises du secteur alimentaire, textile et cosmétique de découvrir, analyser et contrôler en continu les produits, ingrédients et les sites de tous les fournisseurs de leur supply chain étendue depuis les sources primaires jusqu'au magasin. Elle autorise les marques de distributeurs, fabricants et producteurs, à s'assurer que leurs produits sont conformes aux règles et certifications en matière de sécurité, de durabilité et de responsabilité sociétale. Elle leur permet également d'engager leurs consommateurs en situation d'achat avec des preuves de l'intégrité de leurs produits. Nous comptons déjà parmi nos références publiques : Mars Food, Danone, Carrefour, Macy's, Intermarché.

Luc DOMISSY, *Global Sales & Business Development Manager*, **SGS Transparency One**

10h45 - 11h15 : Exportation des produits alimentaires vers les Etats-Unis : le point sur la certification FSMA et la proposition 65 Californie

La réglementation américaine Food Safety Modernization Act (FSMA) définit les exigences minimales que les entreprises alimentaires doivent mettre en œuvre pour la production, le conditionnement et la distribution des produits alimentaires aux Etats-Unis.

La proposition 65 Californie liste quant à elle plus de 800 substances chimiques « dont les effets cancérigènes ou la toxicité pour la reproduction sont reconnus par l'État de Californie ».

Mais que disent réellement ces réglementations ? Suis-je concerné en France ? Comment puis-je y répondre ?

SGS vous propose de décrypter les principales obligations en vigueur et de répondre à vos interrogations pour assurer votre mise en conformité.

Elodie WOLFENSPERGER, *Responsable des activités Agri-Food de SGS-ICS* et **Ana LUZ GRINBLATT**, **SGS Agriculture, Food and Life**



11h20 – 11h50 : Gestion de crise

Le développement des technologies et des méthodes de production accroît les risques d'erreurs et/ou d'accidents industriels (crises industrielles).

Le développement et le succès croissants des nouvelles technologies et des médias, notamment des réseaux sociaux, favorisent la diffusion des informations, quel que soit leur caractère confidentiel, vraies ou fausses (crises médiatiques).

Les entreprises n'ont pas nécessairement conscience des conséquences de telles crises, ni de la façon de les anticiper ou d'y faire face.

Cette session se propose de présenter quelques situations de crise théoriques et les réactions envisageables.

Alain CLERY, CLERY AVOCATS

11h55 – 12h25 : Optimisation de décontamination ou utilisation de technologie douce : comment utiliser les challenge test.

Les technologies douces de décontaminations, comme les pasteurisations faibles, les technologies athermiques du type hautes pression, lumière pulsée, ou faisant appel à des auxiliaires technologiques comme l'ozone, l'H₂O₂ sont une opportunité nouvelle et très prometteuse d'optimiser les qualités organoleptiques des produits notamment.

La place du challenge test procédé est très importante pour assurer la maîtrise de la sécurité des aliments dès qu'une optimisation de traitement est réalisée, ou pour valider l'efficacité d'un traitement doux. Le CTCPA, for d'une longue expérience en la matière, a développé une méthodologie qui sera exposée dans ses grandes lignes lors de cette intervention.

Jean Claude DUSSAUD, Directeur Valorisation / Transfert / Formation, CTCPA

14h – 14h30 : Des systèmes de management à la mise en place d'une culture de la sécurité sanitaire des aliments ou "Food Safety Culture"

La culture de la sécurité sanitaire des aliments ou "food safety culture" prend une place de plus en plus importante comme élément fondateur de toute démarche visant à assurer l'innocuité de nos produits. Partant du principe que sans la présence de cet élément fondateur, toutes les mesures préventives, de bonnes pratiques, de formation, les instructions et procédures sont comme un château de carte qui peut s'écrouler sans signe annonciateur. Cette présentation donne le panorama des exigences de la GFSI et des référentiels associés (Guide GFSI v8, BRCv8, IFSv7...), fait l'état des lieux des outils existants, avant de donner les idées clefs pour la mise en place des éléments de cette culture.

Bruno SÉCHET, Consultant en intégrité des systèmes et produits, Fondateur d'Integralim

14h35 – 15h15 : Comment les solutions innovantes d'auto-contrôles ont changé les pratiques de la sécurité alimentaire ?

Face aux avantages indiscutables de la dématérialisation, et au besoin de conserver sa place sur un marché hyper-concurrentiel, les entreprises de l'agro-alimentaire se digitalisent. Découvrez comment les leaders intègrent les innovations dans leur process pour assurer la sécurité alimentaire et protéger leur marque : auto-contrôles dématérialisés, pilotage de l'activité, suivi des DLC...

Julien DELEAU, Co-Fondateur, EEWORX

15h20 – 15h50 : Transition Alimentaire ou comment faire évoluer vos produits dans un contexte environnemental mouvant ?

L'ADRIA vient présenter un outil de Diagnostic Transition Alimentaire permettant à un industriel IAA de se questionner sur 120 points de préoccupation/d'amélioration d'un produit alimentaire et son emballage. Cette photo instantanée permet ainsi d'identifier des "zones d'amélioration" afin de faire progresser son produit emballé dans une approche développement durable.

Thierry VARLET, Directeur Food Pack Solutions, Adria Développement