

# 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.

**Nina COMBE**, Responsable Sécurité des aliments et Qualité, **NATRA**

**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**



### 11h20 – 11h50 : 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**

### 11h55 – 12h25 : Comment les entreprises bénéficient de l'intégration du lien numérique QR Code sur leurs emballages.

Depuis quelques années, de plus en plus de produits sont dotés d'un QR code, bien souvent pré-imprimé.

A travers quelques exemples industriels concrets, l'objectif de cette conférence sera de vous apporter de nouvelles perspectives quant à la mise en place d'un QR code connecté (imprimé en ligne) et les avantages dont vous pourriez ainsi bénéficier – amélioration de l'expérience client, lien direct avec le consommateur, meilleure traçabilité et rappels réduits, conformité aux standards de demain (GS1 Digital link).

**Benjamin HUET, Key Account Manager, LAETUS**

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

Depuis le 1<sup>er</sup> 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 E<sup>3</sup> 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 septembre 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 au quotidien et en cas de gestion de crise, 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**

**18h05 – 18h35 : Eléments de conformité d'un emballage plastique alimentaire : lecture croisée des réglementations UE, USA et en Chine**

Les règles de mise en conformité pour démontrer l'aptitude d'un plastique en tant que matériau au contact des denrées alimentaires (MCDA) peuvent varier significativement d'un continent à l'autre. Dans une économie mondialisée, il est utile de connaître les différentes réglementations afin d'être sûr que l'emballage réponde bien aux exigences du marché ciblé. Quelles sont leur ressemblance ou, au contraire, sur quels aspects diffèrent-elles ? on vous explique tout

**Matthieu CHABBERT, Ingénieur d'Affaires, Pure Laboratoire**

## Mercredi 3 juillet 2024

**9h – 9h30 : Validation et relecture des fiches d'étiquetages qualité /R&D et contenus packaging - Comment collecter, contrôler et diffuser vos données produit facilement**

Votre fiche d'étiquetage vous aide dans : le partage et la validation des textes qualité, le brief des projets packaging et la relecture des Artworks, lors de la mise à jour du référentiel produit...(PIM, DAM, e-commerce).

Avec un format Word, Excel, PDF, elle surcharge les équipes dans des tâches peu valorisées de suivi de projet et c'est une source d'erreurs importante.

Nous souhaitons vous présenter **une solution en**, ligne facilement opérationnelle, avec un cas d'usage en 3 étapes :

1/ **Collecter** et créer une base textuelle de toutes vos fiches d'étiquetages / contenus validés, facilitant la recherche et la réutilisation dans les projets packaging.

2/ lors des boucles de relectures et comparaison aux Artworks / fichiers graphiques, **valider** les informations produit et les traductions, grâce à un outil dédié de contrôle et d'annotation...

3/ **Diffuser** vos fiches produits vers le e-commerce, le référentiel produit qualité et imprimer vos packaging!

Avec [Sflow](#) : gagnez plus de 34% de temps de lancement de vos produits, pour une information validée à 100%.

**Christophe FOURCROY, Business Development Manager, Sflow / Matthews**



**9h35 – 10h05 : Règlement Emballages et déchets d'emballages (PPWR) : Présentation de la version issue du trilogue et votée par le Parlement Européen le 24 avril dernier**

A travers une présentation des grands points de ce nouveau règlement nous mettrons en avant :

- Ses implications dans votre Stratégie 3R
- Ses points communs et ses différences avec la Loi AGECE

**Sylvie MOISON PICHARD**, Directrice Générale, **Ligépack**

**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**

**10h45 – 11h15 : Comment rendre opérationnelle une étude food défense en entreprise agro-alimentaire**

A base d'exemples concrets, comment mener à bien et pérenniser sa politique food defense :

Constitution de l'équipe

Analyses de risques

Suivis

Audits du système.

**Jerome PATOUILLARD**, Directeur RSE et Qualité Groupe, **Biscuits Bouvard**

**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**



#### **14h – 14h30 : La désinfection des surfaces, de l'air et de l'eau par Ozone : comment allier efficacité, économie et écologie**

L'hygiène des surfaces, de l'air et de l'eau est un enjeu majeur du secteur agro-alimentaire.

Il est fondamental de sécuriser votre production par un système de désinfection efficace contre les microorganismes pathogènes présents sur vos machines, sols, surfaces, convoyeurs, zones sensibles ainsi que l'eau utilisée dans vos process.

La molécule d'ozone au pouvoir oxydant élevé et non rémanente, permet de désinfecter efficacement. Sans action humaine, sans consommable chimique et sans utilisation d'eau de dilution ainsi que de rinçage notre technologie permet de réduire les coûts à l'utilisation.

Nos solutions ont également un impact sur les vos consommations d'eau en supprimant ou en réduisant son utilisation.

**Grégory PERDRIX**, *Technico-Commercial*, **ALPHATECH Ozone System**

#### **14h35 – 15h05 : Comment l'innovation scientifique et la data science apportent de nouvelles réponses contre la fraude alimentaire ?**

Dans un contexte où les consommateurs recherchent davantage de naturalité, une empreinte carbone plus faible et un ancrage dans les cultures locales et régionales, il est essentiel pour les acteurs de l'alimentaire de garantir le sourcing de leurs produits. Cette garantie repose aujourd'hui principalement sur des documents, ce qui ne suffit pas à prévenir les éventuelles fraudes. Il est donc nécessaire de réaliser des contrôles chimiques sur ces produits.

Lors d'une thèse en partenariat avec l'Université de Nîmes, nous avons démontré, grâce à de nouvelles techniques d'analyse et à l'apport de la science des données, que des biomarqueurs environnementaux peuvent être identifiés pour garantir l'origine géographique des produits naturels. Cette découverte ouvre la voie à de nouvelles méthodes de contrôle, moins coûteuses, plus fiables et plus rapides, pour assurer l'authenticité des produits du terroir.

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