

# Programme de conférences

---

## Mercredi 18 juin 2025

### **9h35 – 10h05 : Comment améliorer de 30% votre contrôle qualité des données produits / fiches d'étiquetage pour un résultat 100% conforme !**

Les responsables qualité subissent une augmentation des volumes de lancement produit et de la complexité de données qualité à contrôler sous différents formats.

- Elle va encore s'accélérer avec le digital Link (QR code) soit plusieurs formats de support.
- Les réglementations sont en constante évolution.
- Les traductions qui se multiplient et la difficulté de déléguer le contrôle.

Quelles sont les meilleures pratiques d'organisation en France et à l'international (Lidl, Haribo, Krüger, Intersnack..) permettant une gestion sans faille de vos contrôles qualité ? soit la mise en place :

D'un référentiel en ligne de textes, fiche

- Synchronisant vos systèmes existants
- Favorisant la réutilisation

D'une solution de contrôle en ligne des données & traductions, dans un flux de travail personnalisé pour votre organisation :

- En impliquant les acteurs / validateur de vos équipes, fournisseurs, clients.
- La traçabilité de vos contrôles sera établie.  
La génération automatique des supports (Artworks, Fiche produit, connexion au PIM / e-commerce et solution tierce)
- Pour contrôler la diffusion de la donnée qualité et mettre à jour votre référentiel.

**Christophe FOURCROY**, Business Development Manager, [5flow](#) / [WAVE](#)

### **10h10 – 10h40 : L'Analyse de Cycle de Vie (ACV) au service de l'éco-conception des produits alimentaires et des emballages**

Pour répondre aux évolutions des attentes consommateurs et aux enjeux environnementaux, de plus en plus d'entreprises mettent en place une démarche d'éco-conception dans la conception ou le développement de leurs produits/process/emballages. Ce type de démarche consiste à apporter un nouvel éclairage sur son produit, en ajoutant le critère environnemental dans la prise de décision, au côté d'autres critères déjà pris en compte tels que le coût, la faisabilité technique, la fonctionnalité etc. L'un des outils utilisés pour ce type de démarche est la méthode de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV) qui permet de quantifier l'impact environnemental d'un bien ou service. Cette conférence exposera les principes de la méthode ACV au travers d'un exemple d'application sur un coupe produit alimentaire/emballage.

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

### **11h20 – 11h50 : Cybersécurité & Packaging : pourquoi il est urgent de sécuriser votre workflow de validation**

La cybersécurité et le packaging sont deux aspects critiques dans la gestion des flux de travail des entreprises. Sécuriser le workflow de validation, particulièrement dans le cadre du packaging, est devenu essentiel pour éviter les erreurs, garantir la conformité, et protéger les données sensibles tout au long du processus.

Les flux de validation sont des circuits automatisés qui organisent et structurent les différentes étapes d'approbation d'un projet. Dans un contexte de packaging, ces workflows impliquent de nombreux acteurs, ce qui peut rendre le processus vulnérable aux erreurs humaines ou à des attaques. Sécuriser ces processus est crucial pour garantir une gestion fluide et sans faille des informations sensibles, depuis la conception jusqu'à la production.

- Automatiser le workflow de validation permet de réduire les risques d'erreur humaine et de garantir une traçabilité complète des informations
- Une gestion centralisée des informations est essentielle pour éviter les pertes de données ou les malentendus dans le processus de validation du packaging
- La cybersécurité intégrée dans ces workflows empêche les accès non autorisés et protège contre les cyberattaques pendant la circulation des informations

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

### **11h55 – 12h25 : 🌟 Microbiote : la nouvelle arme secrète contre le gaspillage alimentaire ! 🌟**

Dans l'industrie agroalimentaire, la lutte contre l'altération des produits commence là où l'œil ne voit rien : le microbiote environnemental. Identifier les bactéries vivantes — actives et capables de dégrader les aliments — et les différencier des bactéries mortes — inoffensives— devient un levier puissant pour préserver la qualité des produits. Des technologies comme le metabarcoding permet une précision inégalée pour traquer ces micro-organismes invisibles.

🚀 Moins de pertes, plus de fraîcheur, et un avenir plus durable : le microbiote n'a pas dit son dernier mot !

**Fabienne MOREAU**, Directrice Scientifique, **QUALTECH GROUPE**

### **14h – 14h30 : Evaluation des risques en industrie agroalimentaire : nos suggestions / recommandations pour établir son plan de contrôle et son plan de surveillance analytique.**

Nous présenterons les 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)

Présentation d'un exemple de risques, une conférence pour aider les Industriels présents à améliorer et optimiser la maîtrise des risques

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



### **14h35 – 15h05 : 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**

**15h10 – 15h40 : Découvrez comment anticiper et répondre aux nouvelles exigences des référentiels GFSI en matière de conception hygiénique des équipements.** Cette conférence, animée par l'ADRIA, vous apportera des clés concrètes pour garantir la conformité réglementaire, optimiser la sécurité sanitaire et renforcer la performance de vos installations. Ne manquez pas cette opportunité d'allier maîtrise technique et exigences normatives pour rester compétitif dans l'industrie agroalimentaire.

Elle sera animée par

**Christophe HERMON**, Responsable Commercial, **ADRIA**

### **15h45 – 16h15 : Réemploi des emballages : de la loi AGECE au PPWR, une législation en évolution**

Conformément à la loi AGECE les entreprises qui mettent plus de 10 000 unités de ventes par an doivent déclarer une proportion minimale d'emballages réemployés chaque année. Le règlement européen Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR) adopté définitivement en décembre 2024 impose également des objectifs de réemploi. Tour d'horizon sur cette obligation et ses modalités.

**Christèle CHANCRIN**, Experte éco-contributions & réduction des déchets et emballages - Dirigeante du **Cabinet E<sup>3</sup> Conseil**

### **16h20 – 16h50 : Comment s'engager dans la transition énergétique avec le photovoltaïque ?**

Dans un contexte de transition énergétique et de forte pression réglementaire (loi APER, décret tertiaire, loi LOM), équiper son entreprise agroalimentaire en photovoltaïque n'est plus une option.

Découvrez comment transformer des contraintes réglementaires en l'opportunité de réduire ses coûts d'énergie, d'améliorer son impact environnemental et de transformer les infrastructures de son site. Et si votre transition énergétique commençait par l'équipement de votre parking ?

**Edouard ROBLOT**, Directeur Bâtiment Bas Carbone, **Idex**

### **17h30 – 18h : Emballage alimentaire et produits défectueux : responsabilité des intervenants et nouvelle directive produits.**

En 2026 entrera en vigueur la nouvelle directive européenne sur les produits défectueux. L'occasion de refaire le point sur la réglementation applicable aux emballages en droit européen et français, et les responsabilités associées.

**Anne-Sophie LILTI**, Avocat associé, **Cabinet SQUAIR**

### **18h05 – 18h35 : Automatisation de processus grâce à L'intelligence artificielle dans le cadre de la mise en place de systèmes de management.**

Chaque jour amène de nouveaux outils en Intelligence Artificielle. Nous partagerons les possibilités d'automatisation qui existent pour faciliter différentes étapes de mise en œuvre de nos systèmes de management et développer vos super agents qualité, sécurité et/ou développement durable.

**Integralim**



# Jeudi 19 juin 2025

## **9h35 – 10h05 : Sécuriser la chaîne d'approvisionnement : Une approche scientifique, légale et stratégique pour éviter les risques**

Nous présentons une approche globale pour sécuriser la chaîne d'approvisionnement en combinant expertise scientifique, accompagnement juridique et stratégie de valorisation. Grâce à l'analyse isotopique, nous démontrons comment authentifier l'origine des matières premières et détecter les fraudes, renforçant ainsi la traçabilité et la conformité réglementaire. Nous détaillerons les leviers juridiques permettant d'anticiper les risques contractuels et d'assurer une protection optimale face aux litiges. Enfin, nous illustrerons comment transformer ces exigences en un atout stratégique en valorisant la transparence auprès des consommateurs et des parties.

**Dr. Evelyne ADJEI MENSAH**, Fondatrice, [Trust in isotopes](#)

## **10h10 – 10h40 : Quels sont les enjeux liés à la Food Safety Culture (FSC) ?**

La prévention des risques dans l'agroalimentaire passe par une sensibilisation et une prise de conscience de l'impact d'une non-conformité sur tout la chaîne de valeur, de la chaîne de production au consommateur.

Du rappel de masse à la mise en danger de la salubrité publique, les conséquences d'un "petit" écart sur une ligne de production peut être catastrophique. Chacun doit à son niveau contribuer à la prévention du risque sanitaire.

Pour cela, la communication, la sensibilisation et la formation sont de rigueur ! Là est tout l'enjeu de la FOOD SAFETY CULTURE, engagez ses collaborateurs dans une démarche de prévention globale.

Qu'est-ce que la FSC ? Comment la mettre en œuvre et l'optimiser ? Nous vous répondons.

**Thibaut GILLES**, Ingénieur QHSE de formation, spécialiste de la digitalisation des processus et auteur pour le blog QHSE, [BlueKanGo](#)

## **10h45 – 11h15 : Emballages alimentaires : quand la liste des substances à contrôler et le contrôle de la conformité se complexifient**

Alors que le Règlement cadre 1935/2004 est en totale refonte, de nouveaux Règlements limitent, voire interdisent l'ajout volontaire de substances en définissant les substances concernées de façon très précise (PPWR) ou à l'inverse en demandant de déterminer les dérivés dangereux de bisphénols (Règlement 2024/3190) ou les substances apparentées au PFHxA (Règlement 2024/2462).

De quelles substances parle-t-on ? Comment s'assurer de la conformité ?

Nous ferons le point ensemble

**Sylvie MOISON**, Directrice générale, [Ligepack](#)

## **11h20-11h50 : Emballages pour tous les âges : inclusive design**

Le CNE a rappelé dans son guide méthodologique d'éco-conception du couple produit/emballage, que l'un des six points clés de tout processus de développement est l'intégration de l'usage consommateur/utilisateur. Le développement du couple produit-emballage doit bénéficier à tous, avec une conception pensée pour tous (inclusive design), y compris les plus fragiles.

Le CNE, par quelques exemples, montrera qu'il y a lieu :

- De tenir compte de l'expérience utilisateurs ;
- D'intégrer les exigences en matière d'ergonomie ;
- De concevoir des emballages ad hoc.

Le tout en réalisant l'équilibre entre pérennité économique, facilité d'usage et exigences environnementales.

**Bruno SIRI**, Délégué Général, [Conseil National de l'Emballage](#)



**11h55 – 12h25 : Emballages et alimentarité : les questions clés à poser à votre fournisseur d'emballage**

Un certificat d'alimentarité doit garantir que les emballages respectent les normes en vigueur et sont adaptés aux besoins des clients. Comment être certain que le document fourni par votre fournisseur répond bien à ces exigences ?

Lors de notre intervention, nous combinerons pratique et analyse réglementaire pour décomposer un certificat d'alimentarité. Nous aborderons des points clés à surveiller, comme les migrations spécifiques sous confidentialité, une migration globale inappropriée pour votre usage, ou encore la validité de la date du certificat. Ces éléments doivent attirer votre attention dès la réception d'un certificat d'alimentarité.

Wessling - ALS vous fournira les ressources nécessaires pour éviter ces pièges et vous aidera à répondre aux attentes toujours plus exigeantes de vos clients.

**Remy REBOULLET**, Responsable commercial - pôle produits, **WESSLING France**

\*\*\*\*\*

*advanced business events,  
10 rue de la Rochefoucauld  
92100 Boulogne-Billancourt*

**Securfood Packinnove 2025**

18 & 19 juin 2025 - UniLaSalle, Beauvais

[www.securfood.com](http://www.securfood.com)

**Christophe Gonzalez :**

+33 (0)1 41 86 41 47

[cgonzalez@advbe.com](mailto:cgonzalez@advbe.com)