



Programme de conférences

Mercredi 24 juin 2026

9h35 - 10h05 : Les enjeux juridiques de la gestion des alertes produits qui ont un impact sur la responsabilité.

Quelles suites pénales et administratives sont fréquemment déclenchées par les autorités en cas de gestion d'alerte jugée incomplète, ou tardive ?

Me Goutaland exposera les cas concrets les plus fréquents observés dans sa pratique.

Elle exposera également les leviers d'action à mettre en place, au niveau de la traçabilité et de la prise de décision quand il existe un enjeu de sécurité, pour assurer une gestion d'alerte optimale, et garantir à la fois la meilleure protection du consommateur, et la préservation de sa responsabilité en tant qu'exploitant.

Nathalie GOUTALAND, Avocate Fondatrice, **Cabinet LexAlim**

10h45 – 11h15 : Le recours à un tiers pour l'inspection des corps étrangers : un levier pour maîtriser vos couts, réduire le gaspillage et renforcer la sécurité des consommateurs.

Lorsqu'un corps étranger est détecté, gérer l'inspection en interne mobilise vos ressources et ralentit les flux. Externaliser cette phase critique permet d'éviter de perturber vos lignes de production sans détourner les équipes de leurs tâches essentielles.

Grâce à des technologies de pointe et des équipes dédiées, l'inspection est rapide et précise et les produits non-contaminés peuvent rapidement retourner à la vente.

Une approche industrielle efficace pour maîtriser le risque et protéger le consommateur.

Selma LAZREQ, Country Manager, **Flexxray**

11h20 – 11h50 : Du dénombrement à la caractérisation de Bacillus : l'apport des outils génomiques

Le groupe *Bacillus cereus* regroupe plusieurs espèces génétiquement proches mais présentant une diversité phénotypique considérable. Cette hétérogénéité remet en question la pertinence du dénombrement présomptif comme indicateur unique de qualité microbiologique. En effet, des valeurs élevées peuvent résulter de souches biopesticides, sans danger pour le consommateur, tandis que des dénombrements acceptables peuvent masquer la présence de souches porteuses de gènes de toxicité. De plus, des non-conformités récurrentes sont parfois liées à des souches thermotolérantes ou psychrotolérantes, nécessitant une adaptation des procédés (traitement thermique, réfrigération). Seules les approches analytiques basées sur le séquençage génomique (NGS-WGS) permettent une caractérisation complète et rapide des profils phénotypiques, offrant un outil puissant pour la gestion des risques. Des cas concrets issus du terrain illustreront ces enjeux et les bénéfices de cette approche.

Isabelle IACHELLA, Business Developer, **Eurofins Laboratoire de Microbiologie Ouest**



11h55 – 12h25 : La traçabilité scientifique, un outil stratégique au service des entreprises

Nous présenterons comment la traçabilité scientifique, fondée sur des méthodes analytiques avancées telles que l'analyse isotopique, permet d'authentifier l'origine des matières et de détecter toute altération ou fraude. Nous montrerons également comment l'intégration de la science, du conseil juridique et d'une vision stratégique permet d'anticiper les risques et de sécuriser les opérations. La conférence mettra en lumière les outils décisionnels que la traçabilité apporte aux dirigeants pour piloter leurs engagements RSE et leurs obligations contractuelles. Enfin, nous démontrerons comment cette démarche devient un véritable levier de compétitivité, créateur de confiance pour les partenaires comme pour les consommateurs.

Dr. Evelyne ADJEI MENSAH, Fondatrice, **ANOPA**

14h – 14h30 : Evaluation des risques en industrie agroalimentaire : quel impact de l'IA dans l'établissement de son plan de contrôle et son plan de surveillance analytique

Nos Suggestions / Recommandations

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

Au cours de ces présentations nous indiquerons quel impact l'IA peut et/ou pourra avoir sur ces évaluations et suivi des risques.

(veille réglementaire / alertes / bases de données)

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

14h35 – 15h05 : Choisir le bon capteur pour une bonne mesure : la clé de votre réussite

- Les bonnes questions à se poser avant de sélectionner un appareil de mesure,
- Comment choisir le capteur adapté à son application,
- Comment exploiter, enregistrer et récupérer les données,
- Les solutions de connexion et d'intégration (IoT, supervision, cloud...).

Stéphane COUPEAU, Dirigeant, **TH-INDUSTRIE**

15h10 – 15h40 : Pesticides : anticiper les nouvelles exigences européennes et sécuriser vos approvisionnements mondiaux.

Cette conférence propose une analyse opérationnelle des données de contamination actuelles de pesticides dans la chaîne alimentaire et détaille les exigences du programme de contrôle européen pour 2025-2027. Un éclairage technique essentiel pour transformer vos résultats de laboratoire en leviers de conformité robustes.

Face à une pression médiatique et sociétale croissante, la maîtrise des résidus de pesticides devient un enjeu critique de réputation et de conformité pour les industriels. Cette conférence décryptera les derniers bilans de surveillance mettant en lumière des disparités de conformité selon les origines et les types de denrées. Nous analyserons les obligations du plan de contrôle pluriannuel (EU MACP 2025-2027) et l'impact direct des autorisations d'urgence sur vos plans de surveillance. Enfin, nous fournirons les clés méthodologiques pour interpréter des résultats complexes, notamment le calcul des LMR dérivées pour les produits transformés et composites.

Luis RODRIGUES, Expert chimie et **Gaël LE BOURDONNEC**, Business Developer Chimie, **Mérieux NutriSciences**

16h20 – 16h50 : Pour un industriel de l'agroalimentaire, quels peuvent être les avantages de sous-traiter le nettoyage de son outil de production

La sous-traitance du nettoyage des sites de productions agroalimentaires apporte un certain nombre d'avantages :

- La sécurité sanitaire et la maîtrise des risques
- Un haut niveau d'expertise technique
- L'assurance de la Conformité réglementaire et la facilitation des audits
- L'optimisation des coûts et la maîtrise du budget
- Une continuité de service et une flexibilité opérationnelle
- Le conseil, l'accompagnement.

Avec pour objectif de pouvoir se concentrer sur le cœur de métier

Mélanie DUCHATEAU, Attachée commerciale Référente Agroalimentaire, **ONET PROPRETE ET SERVICES**.

16h55 – 17h25 : Comment intégrer la vérification de l'hygiène et des allergènes dans un plan de contrôle rigoureux.

Dans un contexte de renforcement des exigences réglementaires, le contrôle des allergènes et de l'hygiène est essentiel pour réduire les risques et garantir la conformité de l'étiquetage. Cette présentation décrit comment les tests rapides de détection des allergènes, la confirmation en laboratoire et la mesure d'ATP renforcent les plans de contrôle, valident les opérations de nettoyage et améliorent la préparation aux audits grâce à des outils de diagnostic simplifiés, standardisés et connectés.

Christine ALCHAMIEH, Représentante Technico-Commerciale, **PROGNOSIS BIOTECH**

Sébastien POISSON, Business Development France and Africa, **PROGNOSIS BIOTECH**



Jeudi 25 juin 2026

9h35 – 10h05 : **Identité numérique des produits : renforcer la conformité, la transparence et la confiance des consommateurs dans l'alimentaire.**

Les chaînes d'approvisionnement alimentaires sont confrontées à une pression sans précédent : l'évolution des réglementations, la complexité du *sourcing* et les exigences des consommateurs en matière de transparence. Les équipes qualité et conformité ont aujourd'hui besoin de solutions capables de renforcer la traçabilité, de réduire les risques et de permettre des rappels plus rapides et plus précis, tout en limitant les perturbations opérationnelles. L'identité numérique des produits — où chaque article est identifié de manière unique, entièrement traçable et riche en données — constitue la base pour répondre aux exigences réglementaires, aux besoins de traçabilité et aux attentes des consommateurs.

Dans cette session, Inexto démontrera comment l'identité numérique des produits, soutenue par les codes-barres GS1 2D, combinée à des solutions modernes de traçabilité et d'authentification, offre des gains mesurables en matière de conformité, d'efficacité de la chaîne logistique et d'engagement des consommateurs.

Vous découvrirez :

- Les principales forces réglementaires et tendances de marché qui accélèrent l'adoption de l'identité numérique dans l'alimentaire
- Comment déployer une identité numérique à grande échelle afin d'améliorer la traçabilité, réduire les risques et répondre à la demande croissante de transparence
- Comment optimiser les processus de production et faciliter des rappels plus rapides, plus ciblés et moins coûteux
- Comment le packaging connecté permet de créer du storytelling, de l'engagement et de la fidélité.

Pascal WOPPERER, Chief Revenue Officer, **INEXTO**

10h10 - 10h40 : **Emballages intelligents : quels risques juridiques à l'ère des produits connectés ?**

Les emballages intelligents ne sont plus de simples supports, mais de véritables interfaces entre le produit, le fabricant et l'utilisateur. À ce titre, ils participent pleinement à l'appréciation de la sécurité juridique du produit, notamment par les informations, fonctionnalités et indications d'usage qu'ils délivrent. Lorsqu'un emballage — y compris dans sa dimension numérique — présente une défaillance, celle-ci est susceptible d'entraîner un régime de responsabilité pour produit défectueux. La nouvelle directive sur la responsabilité du fait des produits vient renforcer cet enjeu en étendant son champ d'application aux logiciels et applications interconnectées. Les dispositifs technologiques intégrés aux emballages intelligents deviennent ainsi un nouveau foyer de risques juridiques à anticiper.

Anne-Sophie LILTI, avocat associé, **Cabinet SQUAIR - Paris**.

10h45-11h15 : **IA : L'intelligence Augmentée au service de la Culture et des Responsables Qualité**

Tout ce qu'un responsable qualité devrait savoir sur l'IA:

Explorons l'intégration de l'intelligence artificielle dans le quotidien des professionnels de la sécurité alimentaire et comment les outils IA viennent renforcer l'expertise humaine plutôt que de s'y substituer.

Tour d'horizon d'applications concrètes au service de la culture de la sécurité des aliments tout en illustrant l'importance du changement culturel nécessaire.

Il s'agit de se focaliser sur la science, les données et l'humain et non la technologie.

Bruno SÉCHET, Gérant, **Integralim**

11h20 – 11h50 : **Comment Utiliser la traçabilité pour renforcer la sécurité alimentaire ?**

Revue réglementaire : existe-t-il à l'heure actuelle une réglementation qui couvre l'alimentaire ? Qu'est ce qui arrive prochainement avec le GS1 QR code augmenté ?

Qu'est-ce qu'il existe aujourd'hui comme traçabilité alimentaire ? Comment met-on en place la traçabilité et qu'est-ce que l'on doit tracer ?

Xavier BLANCHARD, Key Account manager, **ALLTEC - Laetus Division**

Olivier BRAMI, KAM Industrial & Sales Track & Trace, **ALLTEC - Laetus Division**



15h10-15h40 : Quelles stratégies adopter pour sécuriser une ligne de production contre les particules métalliques ?

Pour limiter efficacement les risques de particules métalliques, l'installation de détecteurs en fin de chaîne est idéale, car elle sécurise le produit une fois scellé. En combinant un positionnement stratégique et une technologie adaptée (monofréquence, multifréquence ou multispectrale), il est possible de réduire drastiquement les dangers de contamination. Cette approche permet de prévenir les rappels de produits et de protéger l'entreprise contre des pertes financières majeures.

Julien CHRISTELBACH, Responsable des Ventes, [CEIA INTERNATIONAL](#)
Ayhan TORUN, Directeur Commercial Dpt DI, [CEIA INTERNATIONAL](#)

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

Securfood Packinnove 2026
24 & 25 juin 2026 - UniLaSalle, Beauvais
www.securfood.com

Omar Dahbi :
+33 (0)1 41 86 49 37
odahbi@advbe.com