

#### MARDI 17 JUIN 2008

		Thèmes des Conférences	Horaires	Thèmes des Conférences	
MATIN		Etes-vous certains que vos achats sont responsables ? Réflexion autour de l'éthique de la chaîne d'approvisionnement et de l'empreinte carbone. <b>Jean-Christophe CARRAU</b> , Consultant en audit social et éthique DNV CERTIFICATION	09h40-10h20	Au-delà des analyses réglementaires... Comment anticiper, prévenir et maîtriser les risques microbiologiques émergents et atypiques? <b>Benoît LEBEAU</b> , Président – CEERAM	
		Management opérationnel du SMSA (Système de Management de la Sécurité des Aliments) <b>Olivier DAGOREAU</b> , Directeur Associé EXARIS	11h00-11h50	Taux de service ? Maîtrise des coûts et des processus (Qualité, production, préparation) ? Gestion de la traçabilité ? Quels sont les atouts de l'ERP pour les industriels de l'agroalimentaire? <b>Christophe JOURDAN</b> , Directeur des Solutions Sectorielles - Vertical Solutions Manager – ISATECH  <i>Conférence illustrée par le témoignage:</i> <b>Frédéric MARGHEM</b> , DSI LAFFORT OENOLOGIE	
	12h30-13h10 Réglementation Européenne sur l'étiquetage : à quoi s'attendre ? <b>Nicole COUTRELIS</b> , Avocat au Barreau de Paris – Cabinet COUTRELIS ET ASSOCIÉS, Paris-Bruxelles				
		Thèmes des Conférences	Horaires	Thèmes des Conférences	
APRES-MIDI		Les référentiels qualité et sécurité des aliments : comparaison faite par le guide de l'ACTIA. La chemin vers une convergence ? <b>Jean-Robert GEOFFROY</b> , Directeur Général – ADRIA Développement  <b>Catherine LEVESQUE</b> , Conseiller en Développement Technologique CRITT Agroalimentaire PACA	15h20-16h00	Production défectueuse, risques sanitaires : comment s'organiser face aux impondérables? <b>Luis-Georges QUINTELAS</b> , Responsable Scientifique – SQUALI <b>Catherine THONAT</b> , Directrice – BIOSSENS	
	16h40-17h30 Développement durable en agroalimentaire. <b>Laurent BENARD</b> , Editeur Délégué – RIA (La Revue de l'Industrie Agroalimentaire) <b>Hervé ROSS-CARRE</b> , Responsable action régionale Nord Ouest – Groupe AFNOR <b>Laurence LE ROUZIC</b> , Directrice du développement durable – Groupe STALAVEN				
		Traçabilité sécurisée des produits Alimentaires et Relations consommateurs. <b>Alain FOUCOU</b> , Vice-Président ATT Advanced Track & Trace	18h10-18h50	ISO 22000 : les points clés en pratiques, difficultés rencontrées et solutions pour les entreprises. <b>Laurent CHATEAU</b> , Responsable Marché Agroalimentaire BUREAU VERITAS CERTIFICATION	

#### MERCREDI 18 JUIN 2008

		Thèmes des Conférences	Horaires	Thèmes des Conférences
MATIN		<p>Accélérer l'innovation, garantir la qualité microbiologique, prévoir les durées de vie grâce à la microbiologie prévisionnelle : applications de Sym'Previous.</p> <p><b>Olivier COUVERT</b>, Chef de projets en microbiologie prévisionnelle ADRIA Développement</p>	09h10 - 9h50	<p>Maîtrise des allergènes : comment transformer le risque en opportunité d'innovation puissante ?</p> <p><b>Pierre VERDELLET</b>, Senior Consultant R&amp;D FOOD INNOV <b>Professeur RENAUDIN</b> – Hôpital Nancy <b>Docteur JACQUENET</b> – Laboratoire GENCLIS <b>Fabien HAMON</b>, Directeur d'Usine – ST HUBERT</p>
		<p>Motiver vos équipes à la sécurité sanitaire des aliments : présentation du dispositif de management "MESSA" de l'AGEFAFORIA, pour faciliter le passage des consignes et la prise d'autonomie des équipes.</p> <p><b>Catherine STRIDE</b>, Consultant formateur Sécurité des aliments CTCPA</p>	10h30-11h20	<p>Quels critères microbiologiques pour quels produits ?</p> <p><b>Christophe DUFOUR</b>, Directeur Scientifique SILLIKER</p>
		<p>« Fruits et Légumes : gestion de production, logistique et traçabilité ». De la 1ère gamme à la 5ème gamme. Fruits et Légumes, agroalimentaire.</p> <p><b>Patrick VATTEPIN</b>, Ingénieur d'Affaires INFORMIA</p>	12h00-12h40	<p>Plan de maîtrise sanitaire et agrément sanitaire: quelles sont les obligations de toute production?</p> <p><b>Catherine STRIDE</b>, Consultant formateur Sécurité des aliments CTCPA</p>
		Thèmes des Conférences	Horaires	Thèmes des Conférences
APRES-MIDI		<p>Comment intégrer le risque viral dans une démarche HACCP en industrie agroalimentaire ? Quelle est l'incidence des traitements technologiques et hygiéniques sur les virus entériques ?</p> <p><b>Thierry MORIN</b>, Ingénieur de recherche en virologie alimentaire <b>Bernard PICOCHÉ</b>, Directeur Adjoint en charge du Service R&amp;D et du Centre de Ressources Technologiques (CRT) ADRIA Normandie</p>	14h10-14h50	<p>Management des risques alimentaires dans les entreprises du secteur agroalimentaire : référentiels et retours d'expériences.</p> <p><b>Eric ROUDEIX</b>, Expert Agroalimentaire AFNOR CERTIFICATION</p>