

10 &amp; 11 octobre 2017

Isara - Agrapole, Lyon

## Programme de conférences

**Mardi 10/10/2017 = 09:35 - 10:05****Tendances et enjeux en agro-alimentaire pour les 10 prochaines années - Quels défis ?****Enjeux et besoins de demain de la qualité en agroalimentaire.**

Mondialisation, urbanisation, accélération du rythme de vie, nouveau rapport à la nature... Comment l'agro-alimentaire peut et doit s'adapter à ces changements et redonner du sens aux consommateurs ?

Quels sont les impacts pour les services Qualité en réglementation, certifications, risques en sécurité alimentaire, attente des clients ?

**Pascal DESAMAIS**, *Directeur Général* et **Alexia LAFARGE**, *Consultante Qualité et Sécurité Alimentaire*, ISARA

**Mardi 10/10/2017 = 10:10 - 10:40****Comment maîtriser l'hygiène de l'air et des surfaces par une solution globale.**

Maîtriser la biocontamination de l'air et des surfaces est un incontournable dans nos environnements de production toujours plus complexes.

Chacune des étapes monitoring, détergence et désinfection est indispensable et se doit d'être réalisé avec des outils fiables et simple d'utilisation.

La solution Ultrad de LCB food safety répond à ces exigences tout en simplifiant les opérations d'hygiène.

**Laure SEYDOUX**, *Chargée de projet marketing*, LCB food safety

**Mardi 10/10/2017 = 10:45 - 11:15****Le Numérique, la Connectivité et la Traçabilité appliqués aux prestations de nettoyage dans les industries agroalimentaires.**

Nous vivons une évolution dans les méthodes de travail et de management dans les prestations de nettoyage qui nous conduisent à avoir une plus grande souplesse d'adaptation, une plus grande réactivité pour une plus grande efficacité..

Les innovations technologiques jouent un rôle prépondérant dans cette évolution. Onet développe de nouveaux outils qui permettent un meilleur suivi des prestations avec un reporting précis en temps réel et qui sont en ligne avec les différents référentiels tels que IFS ou BRC. Ces avancées prennent également en compte les contraintes environnementales et permettent d'améliorer les conditions de travail des occupants et des agents de nettoyage.

**Nicolas MORVAN**, *Responsable SI métiers*, *Direction des systèmes d'informations & numérique*, ONET PROPRETE ET SERVICES

**Mardi 10/10/2017 = 11:20 - 11:50****Qualification, en conditions industrielles maîtrisées, de l'efficacité sur les dangers biologiques, chimiques et sur les allergènes, des procédures de nettoyage et désinfection en agro-alimentaire (essais en plateforme confinée par inoculation ou ajouts dosés des contaminants sur des surfaces ouvertes, fermées ou en ambiance)**

L'opération de nettoyage et désinfection des équipements et des locaux constitue un levier incontournable pour la maîtrise de la qualité sanitaire des aliments. Les audits de terrain réalisés à la suite d'accidents de fabrication (sécurité ou salubrité microbiologiques) ainsi que les besoins des industriels en terme de développement durable (économie d'eau, diminution des intrants ou des rejets chimiques...) mettent en évidence une qualification insuffisante de cette opération unitaire au regard des contaminants biologiques, chimiques et des allergènes. La mise en service récente de cette plateforme technologique confinée P3 unique en Europe permet de qualifier cette opération et de générer des résultats au plus proche de la réalité de terrain. Différents exemples seront traités au cours de cet exposé.

**Bernard PICOCHÉ**, *Directeur*, ACTALIA

**Mardi 10/10/2017 = 11:55 - 12:25****Evolution de référentiels GFSI (IFS,BRC, FSSC nouvelle version)**

- Ticket d'entrée pour vendre
- Positionnement vis-à-vis des autorités
- Intégration des réglementations des différents pays
- Santé, Salubrité et respects des critères marchants... élargissement des critères
- Impact des audits inopinés
- Répercussion dans les chaînes d'approvisionnement

**Carol LAZZARELLI**, *Food & Beverage Schemes responsible/Responsable technique référentiels agroalimentaires*, DNV GL - Business Assurance



**Mardi 10/10/2017 = 14:00 - 15:05**

**Food Defense : les IAA prennent-elles bien en compte toute la mesure du plan vigipirate ?**

- Le plan VIGIPIRATE et son impact sur le système Food Defense des entreprises de la chaîne alimentaire
- Adaptation des mesures suivant le niveau d'alerte
- Exportation vers les Etats-Unis : des exigences Food Defense à venir dans le cadre des inspections

**Thierry COTON**, Adjoint au Haut Fonctionnaire de Défense et de Sécurité, Ministère de l'Agriculture

Les dispositions actuelles mises en place dans les PME de l'agro-alimentaire sont-elles adaptées ?

**Laure GENIN**, Consultante Management de la Qualité et Sécurité alimentaire, Coop de France Auvergne Rhône-Alpes

**Mardi 10/10/2017 = 15:10 - 15:40**

**L'audit agro-alimentaire de demain (ou comment l'innovation va améliorer l'efficacité et la transparence de la filière)**

L'industrie agro-alimentaire bénéficie de changements qui sont en train de révolutionner la façon de produire et de contrôler cette filière. Ces changements sont technologiques (plateformes informatiques, blockchain, NGS, etc...) ou liés à de nouveaux moyens de productions (algues, insectes, fermes verticales, bioprotection, etc...). Cette présentation vise à explorer comment ces innovations vont permettre de créer une filière bien plus transparente et traçable du début à la fin avec des outils d'audit en temps réel et à distance bien différents de ceux existant aujourd'hui.

Car cette mutation a déjà commencé...

**Vincent DOUMEIZEL**, Vice President Food & Sustainability, Lloyd's Register (LRQA)

**Mardi 10/10/2017 = 16:55 - 17:25**

**Préservation du produit : Méthodologie pour la mesure de fuite et le contrôle d'intégrité, en vue de l'optimisation de la respirabilité des emballages**

Les industries en charge du conditionnement primaire sont confrontées à la préservation du produit dès le scellage sur ligne de conditionnement et jusqu'à la fin de chaîne de consommation (étagère de la distribution, consommateur).

La transformation des matières lors de ce procédé de conditionnement, ainsi que les environnements de réalisation et de distribution, influent sur le choix des matériaux et la performance globale de l'emballage, puisque les données de perméabilité des matières ne sont plus suffisantes pour caractériser ou évaluer la préservation de l'atmosphère interne de l'emballage. Or l'industriel doit s'assurer que la durée de préservation est atteinte et donc finalement que son emballage atteigne une performance d'étanchéité ou de respirabilité mesurable, objective et traçable en vue de l'exploitation ultérieure des données (procédure de rappel, mesure des progrès).

La conférence a pour but d'apporter de la méthodologie pour choisir les moyens nécessaires à la bonne évaluation de cette performance.

**Eric SCHALLER**, Business Developer, ANEOLIA

**Mardi 10/10/2017 = 17:30 - 18:00**

**Le barcoding, analyse ADN innovante pour tracer les matières premières et produits finis, solides et liquides**

Le barcoding est une analyse innovante de l'ADN permettant d'identifier les espèces animales, végétales et microorganismes contenus dans une matière première, un produit intermédiaire ou un produit fini.

ADNid est le spécialiste de l'extraction d'ADN dégradé par un processus technologique, étape cruciale dans cette expertise.

Ce diagnostic se fait totalement à l'aveugle sans connaissance au préalable de la composition de la matrice à analyser et permet de détecter les espèces en mélange.

**Fabienne MOREAU**, Responsable Laboratoire de la société ADNid, du groupe Qualtech

**Mardi 10/10/2017 = 18:05 - 18:35**

**Une nouvelle méthode basée sur la PCR pour la quantification de Brettanomyces et l'identification de la détérioration dans le vin.**

La détection, l'identification et la quantification des levures de Brettanomyces bruxellensis est une préoccupation majeure pour l'industrie du vin.

Méthode fiable permettant une prise de décision rapide, le système GeneDisc améliore les outils de contrôle de la rentabilité et de la qualité pour la gestion des levures en quelques heures.

**Laurent MICHEL**, GeneDisc Specialist et **Dominique ODIOT**, Filtration Specialist PALL FRANCE



**Mercredi 11/10/2017 = 09:35 - 10:05**

**Comment réduire les pertes alimentaires avec des solutions de surveillance de température simples et conformes**

Les acteurs du secteur agroalimentaire sont confrontés à de nombreux enjeux, challenges et normes, en matière de gestion de la chaîne du froid. OCEASOFT propose de parcourir les tendances qui bousculent l'industrie agro-alimentaire, et de découvrir une approche innovante qui simplifie la surveillance de température et sécurise la qualité des produits pour les consommateurs. Ceci grâce à des solutions conformes, simples d'usage et d'installation, conçues pour la surveillance de température en conditions de stockage, de manutention et de transport.

Les acteurs du secteur agroalimentaire sont confrontés à de nombreux enjeux, challenges et normes, en matière de gestion de la chaîne du froid. OCEASOFT propose de parcourir les tendances qui bousculent l'industrie agro-alimentaire, et de découvrir une approche innovante qui simplifie la surveillance de température et sécurise la qualité des produits pour les consommateurs. Ceci grâce à des solutions conformes, simples d'usage et d'installation, conçues pour la surveillance de température en conditions de stockage, de manutention et de transport.

**Christine FELIX, Responsable Commerciale EST, OCEASOFT**

**Mercredi 11/10/2017 = 10:10 – 11 :15**

**IFS version 7 : Pourquoi une nouvelle version ?**

Quelles sont les évolutions par rapport à la version 6 ?

Echanges ouverts avec le directeur technique IFS / Questions-réponses

**Sylvie PIERRE, Consultante Management de la Qualité et Sécurité alimentaire, ISARA Conseil**

**Bruno SECHET, Directeur Technique, IFS**

**Mercredi 11/10/2017 = 11:20 - 11:50**

**Comment évaluer la déclaration de conformité de mes fournisseurs d'emballages et de matériaux ?**

En tant qu'utilisateurs d'emballages/matériaux process destinés à entrer en contact avec des aliments, les industriels agroalimentaires doivent impérativement s'assurer de la conformité réglementaire des articles qu'ils achètent. Le point clé de cette démarche repose sur l'évaluation de la Déclaration de conformité (DC) transmise par les fournisseurs au regard de l'utilisation réelle des emballages achetés.

Le but de cette présentation est de rappeler le contexte réglementaire européen, la raison d'être de la déclaration de conformité, les bases pour savoir lire les documents des fournisseurs et des propositions de solutions possibles.

Le taux de non-conformité que ce soit sur les attestations des fournisseurs ou sur l'utilisation des emballages faite par les industriels agroalimentaires reste très important, cette conférence aura pour but de vous éclairer sur ce sujet d'actualité.

**Alain BOBÉ, Directeur de Laboratoire, PURE LABORATOIRE (GROUPE CARSO)**

**Mercredi 11/10/2017 = 11:55 - 12:25**

**L'analyse des contaminants issus des emballages (Phtalates, Bisphénols, Mosh moah)**

Les contaminants issus des emballages sont nombreux aussi nombreux que leurs origines et de nouveaux contaminants émergent comme les Mosh Moah.

Quels sont ces contaminants ? D'où proviennent-ils ? Quelle réglementation fixe les limites ?

Nous apporterons les réponses à ces questions et nous vous présenterons les innovations techniques en laboratoire permettant l'analyse de ces contaminants.

**Mickael PLEINET, Responsable Agence à Lyon, Phytocontrol Group**

**Mercredi 11/10/2017 14:00 - 14:30**

**Entreprise citoyenne responsable**

Améliorer la qualité agro-écologique de vos produits, levier RSE

- Vous démarquer par la création d'une marque ou démarche qualité de « filière intégrée/maîtrisée »
- Intégrer le respect de l'environnement et du bien-être animal par une approche filière, enjeu pour la Société et pour vos marchés d'aujourd'hui et de demain
- Anticiper les impacts sur votre organisation, votre process, vos obligations réglementaires

**Clotilde PATRY, consultante Filières et Production Agricole, ISARA Conseil**

**Emilie OLLION, Enseignante Chercheure en Elevage et Agroécologie, ISARA**

**Eric FRANDEBOEUF, Consultant Stratégie-Marketing, ISARA Conseil**

**Valérie DEMONTE, Consultante Gestion Industrielle, ISARA Conseil**

**Laure GENIN, Consultante Management de la Qualité et Sécurité alimentaire, Coop de France Auvergne Rhône-Alpes**



**Mercredi 11/10/2017 14:35 - 15:05**

**Tour d'horizon des dernières technologies moléculaires de séquençage disponibles sur GeT-IT –quelles applications en agroalimentaire ?**

Initialement développés et appliqués en laboratoires, les outils de biologie moléculaire ont trouvé de nombreuses applications dans différents secteurs notamment l'agroalimentaire. Leur succès croissant réside dans le fait que ces outils fournissent des informations complémentaires et souvent uniques permettant d'améliorer la traçabilité, le contrôle qualité ou la lutte anti-fraude.

Cette présentation propose de faire un tour d'horizon des différents outils de biologie moléculaire de type NGS disponibles sur GeT-IT (structure de valorisation des savoir-faire de l'INRA ) en mettant en avant les avantages et limites de chacun, leur application, leur valeur ajoutée ainsi que le type d'information fournies et leur interprétation.

**Clémence GENTHON, INRA Transfert GeT-IT**

**Mercredi 11/10/2017 15:20 - 15:50**

**SafeOps : une solution pour optimiser les auto-contrôles dans la supply chain agro-alimentaire**

La dématérialisation des auto-contrôles (food safety, opérations du quotidien, sécurité des personnes et du matériel...) par une solution digitale paramétrable permet de gagner temps et pertinence. Les données collectées sont valorisables en temps réel pour prendre les décisions liées à la traçabilité, optimiser les audits internes et externes, et surtout sécuriser l'entreprise.

**Emmanuel AUDOIN, Chef de Projet innovation, Bureau Veritas Agro**





## CONFÉRENCES - BULLETIN D'INSCRIPTION

Bulletin à retourner :

**Par courrier**

abe – Secur'Food  
35/37 rue des Abondances  
92513 Boulogne Cedex

**Par fax**

+33 (0)1 46 04 57 61

Par mail

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

**Contactez-nous**

Christophe Gonzalez

+33 (0)1 41 86 41 47

### Participant (un bulletin par personne)

Mme  Mr. Prénom: ..... • Nom: .....  
 Société: ..... • Fonction: .....  
 Adresse: .....  
 Code postal: ..... • Ville: ..... • Pays: .....  
 Tél. direct: ..... • Fax: .....  
 E-mail: .....

- Je m'inscris à **1/2 journée** « Sans déjeuner » 250€ HT (300TTC)\* / pers.
- Je m'inscris à **1 journée** : 460€ HT (552 TTC)\* / pers.
- Je m'inscris aux **2 journées** : 700€ HT (840 TTC)\* / pers.

**Remise de 10% pour les PME et les entreprises membres des structures partenaires :**

- Je m'inscris à **1 journée** : 414€ HT (496.80 TTC)\* / pers.
- Je m'inscris aux **2 journées** : 630€ HT (756 TTC)\* / pers.

Sélectionnez votre présence sur place:

	Mardi 10 octobre 2017	Mercredi 11 octobre 2017
Journée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Déjeuner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cocktail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Facturation (si adresse différente du Participant)

Société : .....  
 Nom : ..... Prénom : .....  
 Tél : ..... mail : .....  
 Adresse : .....  
 CP : ..... Ville : ..... Pays : .....  
 Siret : ..... N°TVA\* : .....

**\*Information additionnelle sur la TVA :**

- a) Votre société est basée en France, la TVA est donc due et figurera sur la facture finale.
- b) Votre société fait partie de l'Union Européenne mais n'est pas basée en France, la TVA n'est pas due (vous devrez la déclarer vous-même à votre centre des impôts). Veuillez indiquer le numéro de TVA intracommunautaire de l'entité facturée.
- c) Votre société ne fait pas partie de l'Union Européenne, la TVA n'est pas due.

**Règlement Intégral:** Nous retourner le document original, signé et cacheté

(A joindre au bulletin d'inscription ou à réception de facture)

- Par chèque:..... € TTC à l'ordre d'abe
  - Par virement (en mentionnant le nom du participant)
- IBAN **FR76 3000 4008 0400 0107 2835 736**  
 BNP PARIBAS - Paris – Champs Elysées  
 SWIFT : **BNPAFRPPCE**

Je déclare avoir pris connaissance des conditions générales de vente\*.

Date :

Signature et Cachet de l'entreprise :

**CONDITIONS GENERALES DE VENTE**

1. Les organisateurs se réservent la possibilité de modifier le programme si, malgré tous leurs efforts, les circonstances les y obligent. 2. Dès réception de votre inscription, nous vous ferons parvenir une facture. 3. Toute annulation doit être formulée par lettre recommandée avec accusé de réception. Toute annulation reçue avant le 3 septembre 2017 donnera lieu à un remboursement intégral des frais d'inscription à l'exception d'une somme forfaitaire de 50 euros retenue pour les frais de dossier. Toute annulation reçue au-delà de cette date, donnera lieu au paiement intégral des frais d'inscription. Ces conditions sont également applicables à toute personne absente le jour de la convention et non remplacée. Le participant pourra se faire remplacer en informant au préalable l'équipe organisatrice par écrit. 4. Paiement à réception de facture : par chèque à l'ordre d'ADVANCED BUSINESS EVENTS ou par virement. L'accès aux conférences pourra être refusé si la facture n'est pas intégralement réglée. 5. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de modification à faire valoir auprès des organisateurs. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions pour d'autres manifestations.  Cochez la case si vous ne souhaitez pas recevoir d'autres propositions comm