

Secur'Food

Programme des Conférences Les 28 & 29 mars 2007 – Palais des Papes - AVIGNON

1) « Paquet Hygiène », Sécurité des denrées alimentaires, Evolutions réglementaires européennes

BUREAU VERITAS CERTIFICATION, Laurent CHATEAU, Responsable Marché Agroalimentaire

Conséquences et Application du paquet hygiène dans votre entreprise.
Cohérence entre le Paquet Hygiène et les référentiels IFS, BRC et ISO 22000.

2) La conception hygiénique des équipements

CTCPA, Nicolas BELAUBRE, Chef de Projet Technologie

Peu connue des industriels ou des équipementiers français, évoquée dans le paquet hygiène, la conception hygiénique des équipements est une piste certaine pour maîtriser la qualité des produits. Qu'est-ce que la fondation EHEDG ? Qu'implique cette certification ? Quels sont les critères pris en compte ? Comment utiliser simplement ce paramètre dans le choix des équipements ?

3) La mise en place des référentiels de qualité et de sécurité des aliments en industries alimentaires (IFS, BRC, ISO 22000, ...). Présentation des objectifs du guide pratique d'utilisation des référentiels de l'ACTIA et témoignages d'entreprises.

Catherine LEVESQUE, Conseiller en Développement Technologique CRITT Agroalimentaire PACA, Jean-Robert GEOFFROY, Directeur Général ADRIA

Témoignages d'entreprises certifiées.

Après les crises alimentaires survenues au cours des dernières années, les industriels de l'agroalimentaire sont confrontés à une pression réglementaire croissante visant une obligation de résultats. En parallèle, les entreprises, plus particulièrement les PME, rencontrent des difficultés pour s'orienter face à la grande variété des systèmes et outils de management existants.

Face à un enjeu industriel majeur, la fourniture d'une information simplifiée et pédagogique, répond à un vrai besoin.

Telle est l'ambition de cet ouvrage : fournir au lecteur un guide de navigation et d'aide à la décision entre les référentiels les plus fréquemment rencontrés : ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC, BRC IoP, mis en regard des principales spécifications du Codex Alimentarius et des principales exigences réglementaires du « Paquet Hygiène ».

Ce guide a pour objectif ultime d'amener les professionnels à considérer ces démarches de management comme de vraies opportunités de progrès, les positionnant ainsi comme acteur principal de leurs évolutions.

4) Nouveaux critères micro biologiques en France et en Europe : Etat des lieux et illustration du cas de Escherichia coli O157:H7

SILLIKER France, Christophe DUFOUR, Directeur Scientifique

- Les critères micro biologiques en France.
- Escherichia coli O157:H7 et autres Escherichia coli enterohémorragiques : risque réel ?
- Moyens actuels de maîtrise par les professionnels.

5) Plan de surveillance et de contrôle des résidus de pesticides, de contaminant, de polluants (radioactivité, arsenic, métaux lourds...) dans les denrées d'origine végétale destinées à l'alimentation humaine

Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
Jean-Claude EVRARD, Directeur Départemental

6) Certification selon de multiples référentiels : comment éviter la surenchère ?

DNV, Stéphanie GARDE, Consultante

Face à la montée en puissance de multiples référentiels spécifiques au secteur agroalimentaire, quelles sont les possibilités offertes aux entreprises du secteur pour éviter de tomber dans une spirale infernale de mise en place continue de nouvelles organisations répondant à des exigences toujours plus fortes et nombreuses.

Quelles solutions s'offrent aux entreprises pour éviter l'écueil de l'audit externe permanent et pour déployer une démarche de management suffisamment structurée pour répondre à leurs besoins et ceux de leurs clients ?

7) Paquet hygiène : Retours d'expérience de la mise en place du paquet hygiène en IAA.

CTCPA, Patrice DESCAMPS, Consultant Formateur Qualité

Quels changements réels ? Quel personnel impliqué ? Quel impact sur le système HACCP ?

8) Retour d'expérience des audits de certification ISO 22000

AFNOR/AFAQ, Patrick BOTTINO Délégation AFAQ AFNOR Méditerranée

- Analyse des premiers retours d'audits de certification.
 - Quelles sont les types d'entreprises qui se sont orientées vers la certification : typologie, secteurs d'activités...
 - Analyse des principaux écarts constatés lors des audits de certification : zoom sur les principaux écarts relevés, tendances chiffrées des écarts constatés.
 - Quels sont les principaux bénéfices de la certification ISO 22000 vus par les entreprises.
 - Quelles sont les perspectives de développement et pour quelles entreprises.
-

9) L'Évaluation Sensorielle – Un outil de mesure de la qualité organoleptique

Mme Karine ROBINI, Responsable du Laboratoire d'Évaluation Sensorielle Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes

L'Évaluation Sensorielle est un outil scientifique au service des professionnels de l'agroalimentaire ; cet outil intervient en complément des classiques analyses physico-chimiques, bactériologiques et nutritionnelles, mais il est le seul permettant d'aborder la qualité organoleptique du produit, le plaisir que va procurer sa dégustation, son adéquation avec les attentes du consommateur.

La présentation de quelques exemples permettra d'aborder les diverses méthodes et leur intérêt dans toute démarche de suivi de la qualité des produits, d'optimisation de produits existants ou d'innovation produit.

10) Directive Biocide et projet REACH : quels impacts pour les pratiques d'hygiène des industriels ?

LCB, Patrick ARNOULD, Responsable Veille Réglementaire

Le projet REACH est un sujet d'actualité qui est largement médiatisé ; les industriels de l'agroalimentaire sont particulièrement concernés par ces sujets et notamment par l'utilisation de produits chimiques détergents et désinfectants qui aujourd'hui sont tous remis en cause (révision de toutes les substances chimiques utilisées).

- Principes : Développement Durable, principe de précaution
- Grandes lignes du Projet REACH
- Qu'est ce qu'un biocide ? Mise en place de la Directive Biocide
- Calendrier
- Conséquences, changements
- Rôle des industriels
- Compétences LCB : Veille, expertise en maîtrise des risques chimiques (exposition applicateur, personnel, consommateur)

11) La LUMIERE PULSEE, une alternative sèche et écologique aux agents chimiques, aux conservateurs et aux traitements radiatifs

CLARANOR, François CAZALAS, Président

- **Comment ça fonctionne ?** Explication des principes physiques de destruction micro biologique.
- **En quoi c'est un progrès par rapport aux méthodes classiques de sécurisation micro biologique ?** Explication des bénéfices associés à la technologie. Position des institutions de contrôle au sujet de la technologie : les avis de la FDA, de l'AFSSA, de l'AFSAPS et d'ECOCERT.
- **Comment qualifier la technologie sur mon produit ?** Exposé des étapes de la qualification industrielle. Etude de cas.
- **Quels bénéfices ? Quelles garanties pour l'industriel ?** Exemples d'applications industrielles. Nature des garanties apportées par Claranor. Témoignages client.

12) Une analyse de la traçabilité dans le secteur vitivinicole

JLV Conseil, Jean-Luc VIRUEGA, Traçabiliticien

- Les obligations réglementaires
- Des conseils de mise en oeuvre
- Des perspectives pour positiver cette obligation

13) Technologie RFID dans l'industrie agroalimentaire

STID, Bernard GREINER, Directeur Commercial

- Présentation d'un projet RFID réalisé dans le domaine agroalimentaire : traçabilité de bacs dans le métier de la découpe de viande.
- Faisabilité technique, facteurs de succès et avantages métiers de la RFID.
- Présentation de la plate-forme technologique RFID agroalimentaire en partenariat avec le pôle de compétitivité des Fruits & Légumes, le pôle de compétitivité SCS, Vaucluse Développement et le CRITT Paca (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires).