

## Programme de conférences du Mardi 4 décembre 2018

### **09h35 – 10h05 : Comment réussir un projet de robotisation dans un atelier agro-alimentaire ?**

#### **Focus sur l'hygiène et les conditions de travail : co-animation Staubli / ISARA**

Lors d'un projet de robotisation, de nombreuses questions se posent. Quelles tâches peuvent être réalisées par le robot? Quelle complexité à la mise en place, à la maintenance? Le robot est-il facilement nettoyable? Peut-il s'adapter à la variabilité des produits? Quel travail pour les personnes qui travailleront en lien avec le robot?

Cette conférence fera un point sur les évolutions récentes des robots et des cobots, présentera la méthodologie de choix et de mise en place et fera un focus sur l'hygiène et l'amélioration des conditions de travail.

Démonstration du fonctionnement d'un cobot sur la convention Securfood.

**Arnaud DERRIEN**, *Intervenant agroalimentaire*, **Stäubli Robotics**

**Valérie DEMONTE**, *Consultante-Formatrice Santé et Performance*, **ISARA Conseil**

### **10h10 - 10h40 : Allergènes : aspect réglementaire**

D'ici 2030, près de 50% de la population présentera une allergie. Comment l'agro-alimentaire peut-elle et doit-elle s'adapter afin de répondre aux attentes de ces consommateurs et de leur famille ? Cette présentation vous présentera des pistes pour :

- appliquer la réglementation
- prévenir les risques en matière de sécurité alimentaire
- mentionner les bonnes informations sur le packaging
- réfléchir à de nouveaux produits
- informer / rassurer le consommateur allergique

**Pascale COURATIER**, *Porte-parole*, **AFPRAL - Association Française pour la Prévention des Allergies**

### **11h20 - 11h50 : - Validation analytique de plats vegan par méthode NGS (metabarcoding)**

#### **- Screening de 50 allergènes dans un produit par méthode NGS (metabarcoding)**

**Validation analytique** de plats vegan par méthode NGS (metabarcoding). Le metabarcoding permet de valider une recette vegan en prouvant l'absence totale de matières d'origine animale (mammifères et poissons) à partir de l'étude de l'ADN du produit.

**Screening de 50 allergènes** dans un produit par méthode NGS (metabarcoding). Le metabarcoding permet de rechercher dans un produit la présence d'environ 50 allergènes d'origine végétale, animale, levures à partir de l'étude de l'ADN du produit. Cette analyse permet un screening des produits susceptibles de produire des allergies.

**Fabienne MOREAU**, *Directrice Scientifique*, **ADN ID Groupe QUALTECH**

### **14h – 15h05 : RSE en filières agricoles et agro-alimentaires, les tendances et les outils selon les filières : co-animation Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes / ISARA**

Aujourd'hui une entreprise doit intégrer la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) dans sa stratégie. L'entreprise est désormais, non seulement questionnée sur ses résultats financiers, mais aussi sur son équité sociale et son impact environnemental. Mais quel intérêt pour les filières agricoles et agroalimentaires? Intégrer l'approche RSE dans sa stratégie et dans ces filières c'est entre autre : prendre en compte les attentes sociétales très spécifiques et leur répercussion dans les relations commerciales avec la grande distribution, intégrer les orientations des états généraux de l'alimentation, relever les défis à venir propres à ces filières. Des initiatives exemplaires ont été menées dans différentes filières pour développer des outils d'aides à la mise en place d'une démarche RSE reconnue et identifiée.

**Laure GENIN**, *Consultante-Formatrice Qualité-RSE*, **Coop de France ARA**

**Alexia LAFARGE**, *Consultante-Formatrice Qualité-Sécurité des aliments*, **ISARA Conseil**

### **15h45 – 16h15 : Comment évaluer rapidement le risque pathogène - E coli STEC et Salmonella - dans des produits sensibles à durée de vie courte ?**

Pourquoi les solutions qPCR de PALL Genedisc sont-elles spécifiquement adaptées à cet enjeu majeur pour les laboratoires de microbiologie ?

**Laurent MICHEL**, *GeneDisc Specialist*, **PALL GeneDisc Technologies**

### **16h55 – 17h25 : Les clés pour installer de meilleures pratiques d'hygiène des mains en milieu agroalimentaire et RHF**

L'hygiène des mains est un facteur essentiel afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments, la qualité des produits et la sécurité des employés et consommateurs. Certains chiffres sont éloquentes sur le chemin qu'il reste à parcourir dans ce domaine : selon une étude publiée en 2006, 36% des maladies d'origine alimentaire sont liées à une mauvaise hygiène personnelle. Par ailleurs, selon l'OMS, 1 personne sur 10 tombe malade en consommant des aliments contaminés chaque année. Enfin, le contact avec les aliments est responsable de 40% des dermatoses professionnelles dans l'industrie agroalimentaire. La mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène des mains passe par un choix éclairé des produits et l'accompagnement des salariés pour une bonne utilisation de ceux-ci, au bon moment. Comment définir son cahier des charges et asseoir durablement de meilleures pratiques en la matière ?

**Nathalie VOLPATO**, *Directrice Marketing*, **SC Johnson Professional SAS**

## **Programme de conférences du Mercredi 5 décembre 2018**

### **9h35-10h05 : Production de sans gluten - Valider la maîtrise des exigences de la norme aoeCS**

Dans ce marché en expansion maîtriser les contaminations croisées est une priorité.

La reconnaissance de cette maîtrise par l'attestation d'audit à la norme AOECs peut être un avantage concurrentiel. L'objet de la conférence sera de présenter quelles sont les exigences de celles-ci et les actions à mener pour réussir l'audit.

Les fournisseurs : Qui et comment les évaluer

Le process : points clés à maîtriser

Les analyses : Quels sont les exigences d'accréditations.. ISO 17025

**Luis Georges QUINTELAS**, *Auditeur à la Norme AOECs*, **SQUALI SAS**

### **10h10 – 11h15 : Révision des référentiels de sécurité des denrées alimentaires / focus sur les points essentiels et leur mise en œuvre (exemples et retours d'expérience) : co-animation IFS / ISARA**

2017 et 2018 ont été 2 années charnières en matière de Sécurité des aliments avec une succession de révisions et de mises à jour de référentiels et normes. L'IFS Food V6.1, BRC Food V8 et l'ISO 22000:2018 ont été publiées. La reconnaissance par le GFSI (Global Food Safety Initiative) et la réaction aux derniers scandales alimentaires ont été moteurs de ces modifications. La fraude alimentaire y est à l'honneur! Venez découvrir les nouvelles exigences et échanger avec nos experts et avec Bruno Séchet, Directeur Technique IFS, qui pourra vous révéler les nouvelles évolutions pour IFS.

**Bruno SECHET**, *Directeur Technique*, **IFS**

**Valentine BENNE**, *Consultante-Formatrice Qualité-Sécurité des aliments*, **ISARA Conseil**

### **11h55 - 12h25 : Réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires – Comparaison des législations de l'Europe et des USA**

L'objectif de cette présentation est de comparer les réglementations Europe et USA pour la sécurité sanitaire des matériaux au contact des denrées alimentaires.

En Europe, les matériaux au contact des denrées alimentaires sont réglementés par un règlement-cadre UE n°1935/2004 et par des législations spécifiques harmonisées ou pas selon les matériaux, avec des exigences à vérifier différentes selon les matériaux.

Aux USA, la Food and Drug Administration (FDA) est chargée du contrôle de la sécurité alimentaire. Pour la plupart, les matériaux en contact avec les aliments sont réglementés dans le Code des règlements fédéraux (CFR) et relèvent d'une réglementation spécifique en fonction de leur utilisation. Mais d'autres principes sont applicables : exemption, notion de « substance reconnue comme sûre » (GRAS) et « food contact notification » (FCN). »

**Alain BOBE**, *Directeur de laboratoire*, **PURE LABORATOIRE (GROUPE CARSO)**

**14h – 14h30 : Traçabilité automatique / ISO 22000 : quels solutions et impacts vis-à-vis du Système d'Informations (ERP, GMAO, Qualité et suivi des plans d'actions) : co-animation CapTronic / ISARA**

La nouvelle version de l'ISO 22000:2018 vient notamment renforcer l'implication de la direction, l'approche par les risques dans le contexte global l'entreprise ainsi que leur maîtrise, avec plans d'action par typologie de criticité.

Pour répondre au renforcement de ces exigences, la qualité et la complétude des informations restent donc des éléments essentiels pour tous les acteurs de l'entreprise. Les dispositifs, permettant de capter des données pertinentes, doivent être cohérents et compatibles avec les différents systèmes générant de l'information (ERP, GPAO, GMAO...) pour garantir l'efficacité d'une gestion des risques globalisée.

L'apparition de nouveaux systèmes électroniques (capteurs miniature en tout genre, systèmes Add-on connectés...) non directement intégrés aux systèmes informatiques existants, permet de répondre à ce besoin. Une approche méthodologique, incluant l'aspect de la sécurité des données, est alors nécessaire.

**Philippe MARCEL**, Ingénieur et Directeur, **Captronic Inter Région Sud Est**

**Sylvie PIERRE**, Consultante-Formatrice Qualité-Sécurité des aliments, **ISARA Conseil**

**14h35 – 15h05 : Le dispositif de maîtrise des Salmonelles dans la filière porcine française.**

**Arnaud BOZEC**, Ingénieur d'études, **IFIP – Institut du porc**

**15h20 - 15h50 : Perspectives d'utilisation de l'ozone (gazeux et dissous) en agro-alimentaire comme biocide (procédure de nettoyage et désinfection) ou auxiliaire technologique (décontamination des végétaux) : avantages, inconvénients, réglementation**

L'ozone, sous forme dissoute et sous forme gazeuse, connaît un regain d'intérêt en agro-alimentaire car cette molécule est un oxydant fort (efficacité rapide à faible dose) avec une faible durée de vie (décomposition rapide dans l'environnement). L'objectif de cette conférence est de présenter différentes applications comme biocide ou auxiliaire technologique sur les végétaux crus mais aussi de sensibiliser sur les dangers potentiels pour la santé humaine en cas d'une mauvaise maîtrise lors de l'utilisation en atelier (existence d'une VME). Les applications potentielles seront présentées au regard des avantages/inconvénients et du statut réglementaire. Enfin, ACTALIA présentera les installations pilotes disponibles dans ses ateliers et permettant de qualifier l'efficacité de ces applications potentielles de l'ozone en agro-alimentaire.

**Bernard PICOCHÉ**, Directeur Sécurité des Aliments, **ACTALIA**

**15h55 – 16h25 : Le nettoyage cryogénique : une solution efficace respectueuse de vos supports et de votre environnement**

Dans des milieux d'exploitation très contraints, une méthode de nettoyage sèche, efficace et respectueuse de l'environnement.

La glace carbonique est projetée sur les surfaces par un flux d'air comprimé. L'association du froid intense et du choc mécanique provoque le détachement des souillures. La glace carbonique se sublime instantanément après avoir assuré le nettoyage. Reste un déchet pur et plus facile à traiter.

- Principe propre, sans eau, ni solvant, ni produit chimique,
- Rapidité d'exécution du processus,
- Méthode sèche compatible avec le matériel électrique,
- Facilité d'accès aux espaces réduits,
- Respect du matériel par une intensité réglable de la projection,
- Gaz inerte et non-toxique,
- Pas de déchets secondaires et réduction du coût de traitement

**Stéphane TRAVERS**, Responsable de Projets et **Philippe CUENOT**, Responsable Business Secteur Agroalimentaire, **Onet**