



Programme de conférences du mardi 21 septembre 2021

9h - 9h30 : Agro-Sphères et le panorama de la filière agro-alimentaire régionale

Agro-Sphères est l'association des entreprises agro-alimentaires des Hauts de France. Elle compte 273 adhérents et possède 3 principales missions :

- l'animation de la filière avec notamment le club qualité - QHSE, le club RH- Emploi- Formation, et le club maintenance ;
- l'accompagnement des entreprises dans leur développement (ingénierie financière, recherche terrain / bâtiments, ressources humaines, mise en relation avec les partenaires régionaux...);
- la promotion de la région Hauts-de-France, terre d'agroalimentaire, et l'accompagnement des prospects dans leur implantation.

La filière agro-alimentaire des Hauts de France est une filière très diversifiée. Ce sont près de 1000 établissements de production représentant 50 000 emplois, mais aussi tout un réseau de partenaires de l'innovation, centres techniques, écoles, chambres consulaires, qui œuvrent au bon développement des entreprises. Grandes marques connues au niveau national, côtoient PME dynamiques et start-up innovantes. Toujours soucieuses d'assurer la **sécurité alimentaire** et la **traçabilité** de leur produits, de favoriser les **approvisionnements locaux**, et de répondre aux **nouvelles attentes environnementales et sociétales** (emballages, décarbonation, clean label, ...), les entreprises agro-alimentaires sont aujourd'hui présentes à SECUR'FOOD et PACK'INNOVE pour rencontrer leurs partenaires et trouver de nouvelles solutions.

Guillemette CHARLET, *Chargée de projets – Animatrice du Club Qualité*, **Agro-Sphères**

9h35 – 10h05 : Food safety culture : influence des personnes et des comportements

La food safety culture apparaît aujourd'hui dans les normes et référentiels de management de la qualité et de la sécurité des aliments. Malgré l'existence d'un tel système, souvent certifié, les entreprises / auditeurs constatent toujours la persistance de problématiques pouvant nuire à la qualité des produits et à la santé des consommateurs.

Pour développer une culture positive de la sécurité des aliments, il est pertinent de prendre en compte la dimension humaine et de travailler sur la compréhension des facteurs comportementaux.

L'objet de la conférence sera de déterminer quels sont les dimensions et points de vigilance à considérer et quels peuvent-être les outils à exploiter.

Pauline DURAND, *Consultante et Formatrice en Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments*, **ALQUAL**

10h10 – 10h40 : Nettoyage et désinfection en zone de conditionnement

L'industrie agroalimentaire est un milieu à fort enjeu concernant le nettoyage et la désinfection, en particulier pour les zones de conditionnement, les salles blanches ou dans l'industrie des poudres... Si dans le milieu médical, il existe un risque essentiellement lié à la santé, dans le milieu agroalimentaire le risque est également financier car lié à la qualité de production des produits finis. Comment maîtriser les risques sanitaires ? Thierry Rouleau, Docteur en pharmacie et Président du groupe Oxy'Pharm présentera des solutions innovantes liées à la Food Safety. Il préconisera au travers de cas concrets des solutions d'hygiène à mettre en place.

Thierry ROULEAU, *Docteur en pharmacie – Président du groupe OXY'PHARM*



10h45 – 11h15 : Digitalisation des fiches d'étiquetages qualité /R&D, textes, allégations marketing, comment accélérer vos relectures packaging !

La fiche qualité traditionnelle et sous format Excel / PDF / Word : elle vous permet d'envoyer un brief aux agences packaging. Sa mise à jour à l'issue de la validation du packaging est très complexe. Vous perdez alors les informations pourtant validées par les parties prenantes qui sont sur le fichier graphique. Nous vous proposons de digitaliser ces étapes à travers un portail cloud :

- Dès la création des textes grâce à une base de données produit (picto, TVN, textes marketing et qualité) et/ ou en important les informations de votre PLM/ ERM / Place de marché.
- En mettant en place la collaboration, avec un flux de validation de ces informations en interne / externe
- Comparer ensuite ces textes aux relectures / fichiers graphiques réalisés par l'agence, grâce à un outil de proofing : contrôle textes / pixel, Code-barres, couleurs...)
- À l'issue du BAT, mettre à jour ces nouvelles informations vers votre référentiel (ERP/PLM) et vers vos sites web/PILM au format GDSN / GS1 standard.

>> Avec ManageArtworks, gagner plus de 50% de temps de lancement de vos produits, pour une information validée à 100%

Christophe FOURCROY, *Business Development Director*, **ManageArtworks**

11h20 – 11h50 : Booster la formation et la culture qualité/sécurité de vos équipes grâce à la technologie.

En quoi la technologie permet-elle d'apporter une alternative aux limites des pratiques actuelles ?

Comment tendre vers une amélioration continue en termes de degré de maturité et d'engagement autour de votre politique de culture qualité et sécurité ?

Gregoire KEBABTCHIEFF, *Vice President International Business*, **Intertek Alchemy**

11h55 – 12h25 : Protection et défense du packaging

En complément de leurs marques, les produits se distinguent de plus en plus souvent par leur présentation (packaging).

Ces packagings sont aussi de plus en plus souvent copiés ou imités.

Cette session se propose de présenter les différents types de protection envisageables, d'une part, et les différentes types de réaction possibles contre des actes de contrefaçon et/ou de concurrence déloyale à l'égard des packaging, d'autre part.

Maître Cléry, **Avocat à la Cour**

14h – 14h30 : Les allégations environnementales relatives à l'emballage : le guide rédactionnel 2021 du CNE

A l'heure où les acteurs économiques intègrent l'économie circulaire, l'éco-conception des produits emballés dans leur stratégie d'entreprise, il existe tout un art du Savoir Faire avec nombre d'innovations, que ce soit dans l'usage des ressources, dans le recyclage des emballages, etc. . La tentation est grande de Faire Savoir ces bonnes pratiques mais l'écueil demeure l'allégation trompeuse et c'est pour cela que le CNE édite depuis 2013 un guide d'aide à la communication environnementale juste et sincère sur les emballages.

Bruno SIRI, *Délégué général*, **Conseil National de l'Emballage**

14h35 – 15h05 : Marquages et consignes de tri sur les emballages suite aux réglementations récentes et en particulier, la Loi AGEC ; impacts sur vos éco-contributions.

- Les marquages et signalétiques de tri

- Problématique du Logo Triman, disparition du point vert ...

L'interdiction du logo point vert au 1er janvier 2021 reportée au 1er janvier 2022 aura-t-elle finalement lieu ? Les contraintes en termes de marquages sur les emballages (Triman, point vert, ...) évoluent au fil des réglementations françaises mais l'Europe a son mot à dire ; Mieux comprendre les enjeux de la signalétique appliquée aux emballages pour anticiper le coût de l'éco-contribution en conséquence.

Christèle CHANCRIN, *Expert Eco-contributions & réduction emballages – Dirigeante*, **E3 Conseil**

15h10 – 15h40 : 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 assure une valorisation de l'industriel.

L'objet de la conférence sera de présenter quelles sont les exigences de cette norme 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**



15h45 – 16h15 : Si la traçabilité est d'abord une contrainte réglementaire pour des questions de sécurité sanitaire, il apparaît depuis les années 2000 un nouvel usage pour des enjeux de développement durable et de RSE.

Il convient alors de bien distinguer ces deux usages qui renvoient à des systèmes différents. C'est pour cela que la traçabilité utilisée ici sera qualifiée de **traçabilité positive**. C'est l'objet de cette intervention que de dresser un inventaire des pratiques de traçabilité en matière de développement durable et de RSE pour présenter des caractéristiques et des recommandations méthodologiques d'un système de traçabilité positive.

Jean-Luc VIRUEGA, *Traçabiliticien®*, *Docteur Ingénieur INPG en Génie Industriel Expert près la Cour d'Appel de Montpellier*, **JLV CONSEIL**

16h20 – 16h50 : Le fournisseur d'emballages flexibles : un partenaire d'expérience dans votre démarche d'éco-conception de vos futurs packagings.

La démarche d'éco-conception en emballages flexibles, où en êtes-Vous ? Le matériau et son optimisation sont définis en premier lieu pour obtenir un impact environnemental minimum voir nul et une éco-contribution réduite. Cette démarche tient compte en général de l'expérience consommateur, de la conservation du produit, du choix marketing, du coût d'achats de l'emballage... Par expérience les paramètres et les contraintes industriels sont souvent réduits à une phase d'essai en dernier lieu. Quelle réflexion et quelle démarche engager avec un fournisseur d'emballages Flexibles pour développer une solution éco-conçue efficace et adaptée ?

Stéphane ALLAIN, *Business Development France*, **ALSTPACK**

17h30 – 18h : Détection de 138 allergènes pour répondre à l'évolution réglementaire

Le règlement 2021/382 de la commission du 3 mars 2021 a modifié les annexes du règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire. Le Groupe Qualtech engagé sur ces problématiques a mis au point une analyse innovante de détection des allergènes dans les matières premières et produits finis. Ce diagnostic utilise les technologies de séquençage haut débit de l'ADN et permet l'analyse des matrices sans a priori, offrant un large screening de 138 allergènes dont les 14 réglementaires.

Fabienne MOREAU, *Responsable Scientifique du site ADNIId*

Programme de conférences du mercredi 22 septembre 2021

9h35 – 10h05 : Exigences du décret 3R et problématiques spécifiques de sécurisation du réemploi des emballages

Le décret 3R définit un objectif de réduction des emballages plastiques à usage unique, de -20% d'ici fin 2025. Pour atteindre ces objectifs, différentes actions peuvent être réalisées : la suppression ; la réduction de la masse de plastique incorporé ; l'utilisation de recharge ; la substitution par d'autres matériaux ; le remplacement par un emballage réemployé ou réutilisé.

Le réemploi des emballages doit être sécurisé en appréhendant les différentes problématiques de contamination chimique, microbiologique, vieillissement et endommagement des matériaux susceptibles d'entraîner des pertes de fonctionnalité voire d'aptitude au contact alimentaire. Par ailleurs les metteurs sur le marché doivent veiller à ce que les alternatives au plastique à usage unique permettent une réduction des impacts environnementaux.

Alexandre DUPUIS, *Directeur Pôle Région Nord et Est | Coordinateur Formation Nord et Est*, **CTCPA**

10h45 – 11h15 : Food Safety Culture

Bruno SÉCHET, *Gérant | Managing Director*, **Integralim**

11h20 – 11h50 : Où va l'économie circulaire des emballages en 2022 ?

Mesures antiplastiques :

- quels types de plastique ?
- les règles applicables entre le 3 juillet 2021 et le 1er janvier 2022 concernant l'écoulement des stocks limité au territoire national

Mesures anti Point Vert

- le contentieux devant le Conseil d'Etat ;
- pour combien de temps en a-t-il encore à vivre ?

Les filières en développement :

- bois léger, plastique monomatériau



- conséquences juridiques sur les règles d'écoconception

Cette intervention sera juridique et pratique afin que les entreprises puissent connaître clairement quel est le périmètre de légalité de leur activité.

Sylvain MARTIN, Membre de **MadeLex SCM d'Avocats**

11h55 – 12h25 : La donnée produit sécurisée au cœur de votre gestion de marque

Le **speed 2 market** de vos produits est possible en 2021 : Avec la gestion **multilingue** de vos données produits (liste d'ingrédients, **Allergènes**, Valeurs nutritionnelles, certification...) nous pouvons préparer l'impression de vos packagings en respectant votre charte graphique. La validation de vos Bons à Tirer déclenche la production de visuels réalistes pour alimenter les réseaux sociaux et les sites de **vente en ligne** avant même la réception des emballages dans vos unités de production. En alimentant le **DAM** directement, vous avez toujours la dernière version à disposition sans risque d'erreur. Vos équipes travaillent plus rapidement avec des données validées stockées dans le **PIM**. Le stress diminue et votre **workflow packaging** est fluide. Vous pouvez répondre aux demandes des marchés exports même si le packaging n'existe pas encore. Vous vouliez digitaliser votre organisation : avec la solution Atone vous êtes déjà prêt !

Jean-Hubert ARCHEN, *développement Manager*, **Miller Graphics**