

**Convention d'Affaires**  
Sécurité, Traçabilité,  
Certification, Hygiène et Propreté  
[www.securfood.com](http://www.securfood.com)

**Convention d'Affaires et conférences**  
Dédiées aux emballages, conditionnement, machines  
et lignes de conditionnement  
[www.packinnove.com](http://www.packinnove.com)

## Programme de conférences du Mardi 17 novembre 2020

**09h35 – 10h05** : Agro-Sphères, association des entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France rassemble plus de 240 adhérents, tous acteurs de la filière. Son rôle est d'accompagner les implantations d'entreprises en fonction de leurs besoins : bâtiments, terrains... et de faciliter les développements des entreprises régionales.

Ses missions sont :

- l'animation de la filière avec notamment les clubs RH, qualité et maintenance ;
- l'accompagnement des entreprises (financier, technique, ressources humaines, approvisionnement...);
- la promotion de la région Hauts-de-France, terre d'agroalimentaire.

**Guillemette CHARLET**, *Chargée de projets*, **Agro-Sphères**

**10h10 – 10h40** : Le rapport des français et européens à l'économie circulaire (Etude DS Smith/Obsoco)

Conférence animée par la société **DS Smith Packaging France**

**11h20-11h50** : Les enjeux liés à l'hygiène en industrie agroalimentaire dans un contexte en constante évolution.

L'enjeu majeur pour une industrie agroalimentaire est de pouvoir fournir un produit sain et de qualité. Le rôle de l'hygiène notamment sur la Food Safety est primordial, au-delà des bénéfices incontestables sur le risque sanitaire, des éléments de la maîtrise du risque chimique seront abordés et les approches adaptées aux évolutions actuelles seront présentées. Le contexte récent de la pandémie Covid-19 a eu un impact considérable sur les pratiques en matière d'hygiène dans les entreprises agroalimentaires, renforçant les problématiques sanitaires au sein des sites de production; les adaptations nécessaires, que ce soit au niveau de l'hygiène du personnel, dans les environnements proches des ateliers de productions ainsi qu'en zone de production seront évoqués tant au niveau du choix des produits d'hygiène que de la mise en œuvre de bonnes pratiques.

**Christine MATHALY**, *Marketing Manager F&B France & Benelux* et **Thomas MEIGNAN**, *Application Manager F&B Industry France*, **ECOLAB**

**11h55 – 12h25** : Présentation de la FSC (Food Safety Culture).

**Marie EVANO**, *Chef de Projet Communication & Marketing*, **ADRIA Développement**

**14h35 – 15h05** : Points clefs de la maîtrise de l'alimentarité

La parution du décret 3R (recyclabilité, réduction, réutilisation des emballages) et les objectifs qui lui seront associés en terme de circularité des matériaux d'emballage vont bouleverser les pratiques de conditionnement dans le domaine de l'agroalimentaire. Parallèlement à ces changements motivés principalement par la minimisation des impacts environnementaux, il conviendra de continuer à garantir les éléments clefs de la maîtrise du risque chimique associé aux phénomènes de migration de substances indésirables de l'emballage vers l'aliment, à savoir : la maîtrise de la composition en composés volontairement ajoutés, la maîtrise de l'exposition à ces substances, l'évaluation et la maîtrise des NIAS (non intended added substances), le respect de la limite de migration globale, et l'absence d'effets organoleptiques »

Conférence animée par le **CTCPA**



#### **15h45-16h15 : Gestion de la donnée produit et packaging :**

- Comment valider les informations produit et les packagings en même temps ?
- Comment harmoniser la diffusion de l'information produit sur les emballages et en ligne ?
- Comment fédérer les acteurs autour de la validation des packaging ?
- Comment fluidifier le workflow entre la qualité et le marketing, les achats et la production ?
- Comment gérer votre contenu en respectant vos processus interne ?
- Comment faire d'une contrainte règlementaire un aout pour le marketing ?

**Jean-Hubert ARCHEN**, *Business Développement Solutions Digitales*, **Miller Graphics France SAS**

#### **16h55 – 17h25 : Conformité règlementaire des matériaux alternatifs au plastique à usage unique**

L'interdiction de nombreux plastiques à usage unique ne cesse de faire l'actualité. De nombreux industriels doivent trouver des alternatives pour se conformer à la nouvelle législation. Diverses solutions existent (recyclage, matériaux biosourcés, compostables, biodégradables,...) avec différents avantages et inconvénients. Nous allons voir comment s'assurer de l'aptitude au contact alimentaire de ces nouvelles solutions packaging ?

**Fabien RIERA**, *Responsable Commercial*, **PURE LABORATOIRE (Groupe CARSO)**

#### **17h30 – 18h : L'économie de l'espace vide (Etude DS Smith/Forbes Insight)**

Conférence animée par la société **DS Smith Packaging France**

## **Programme de conférences du Mercredi 18 novembre 2020**

#### **09h35 – 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 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**

#### **10h10 – 10h40 : Vers une transformation des rayons de supermarchés, les solutions d'emballage durables et de substitution au plastique (Etude DS Smith/White space strategy)**

Conférence animée par la société **DS Smith Packaging France**

#### **10h45 – 11h15 :**

**Réussir l'écoconception des produits emballés : le CNE vous dit tout sur les 4 points clés à respecter.**

OU

**L'emballage, cet objet incompris et pourtant si indispensable : démonstration par l'exemple par le CNE.**

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

#### **11h20-11h50 : PMS et Flexibilité pour les petites structures**

Quels sont les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité.

Connaitre les lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire

**Stéphanie CHEVALIER-LOPEZ**, *Gérante*, **SCL QUALITE**

#### **14h35-15h05** : Sécurisez et valorisez vos process par la traçabilité

La traçabilité est considérée le plus souvent comme une contrainte. Or, dans ce contexte très particulier et avec l'émergence de nouvelles technologies (Iot, Blockchain,...), il est dès lors intéressant de la considérer comme une source de progrès. C'est l'objet de cette intervention qui, à partir de retours d'expérience, abordera les points suivants : comment mieux tracer dans les process (notamment les process de désinfection et lors d'une non conformité), l'enjeu de l'origine française (produits et process) et les opportunités technologiques (nouvel ERP, MES, nouveau marquage, ..) pour améliorer la traçabilité, y compris dans un cadre juridique.

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

#### **15h45-16h15** : Plan HACCP : Comment l'optimiser grâce au digital ?

Aujourd'hui en matière de produit alimentaire, un règlement (852/2004) spécifie l'obligation de mettre en place un plan HACCP dans son entreprise pour lutter contre les dangers liés aux consommateurs.

Il existe différents moyens d'optimiser son plan HACCP, par exemple avec un outil numérique dédié.

En effet, le digital peut être un allié de taille dans diverses circonstances comme la crise de Covid-19 qui a impacté de nombreuses entreprises."

**Mélanie CASCELLI**, *Ingénieur QHSE*, **BlueKanGo**