

19^e Rendez-vous

des **MANAGERS**
de la **QUALITÉ**

En Industrie Agro-alimentaire

18 & 19 mai 2022 à Rennes

Contaminants
Risques microbiologiques
Food safety culture
Amélioration continue
Réunions minutes

BRETAGNE[®]


ADRIA
FOOD EXPERTISE

Food safety culture, optimisons nos pratiques !

Cette 19^{ème} édition du « Rendez-vous des managers de la qualité en IAA » sera (enfin !) l'occasion de nous retrouver en présentiel pour des échanges nombreux et riches !

La food safety culture sera au coeur de ces journées. Nous ferons tout d'abord un point à date sur la situation au sein des entreprises, les difficultés rencontrées, et les évolutions attendues au niveau des référentiels.

Nous déclinerons ensuite la thématique au cours de 2 ateliers pratiques et interactifs. Le premier nous permettra de voir comment les outils de l'amélioration continue peuvent être mis à profit dans une démarche Food safety culture. Et nous ferons un focus sur les réunions « minutes » et leur potentiel comme outil d'animation de la sécurité des aliments. Autant de temps d'échanges et de réflexion commune qui nous permettront d'enrichir et optimiser nos pratiques !

Au delà de ce sujet central, nous nous pencherons également sur 2 thèmes en lien avec la gestion des risques : un point à date sur les contaminants, et un panorama des méthodes de détection et d'identification microbiologiques. Et enfin, nous ferons un peu d'anticipation réglementaire en nous intéressant aux évolutions liées à la stratégie Farm-to-fork de l'UE.

Ce rendez-vous permettra, comme chaque année, de prendre du recul sur vos activités et d'anticiper certains changements. Alors ne ratez pas cette occasion unique de compléter vos connaissances et de partager vos expériences, le tout dans une atmosphère studieuse et conviviale !

Merci encore pour votre confiance et votre fidélité ! Et rendez-vous les 18 et 19 mai à Rennes !

Bien cordialement,

Marine THOMAS
Responsable Formations Inter-entreprises

Mercredi 18 mai 2022

9h00 - 9h30 • Tour de table et présentation du programme

CONTAMINANTS

9h30 - 11h00

Contaminants : Bilan 2021 et perspectives 2022

- Retour sur les évolutions 2021 du règlement 1831/2003
- Bilan des retraits / rappels 2021 en lien avec les contaminants
- Quelles évolutions réglementaires possibles pour 2022 ? – Point sur les discussions en Comité Permanent

Anne-Laure BEQUET LEFEBVRE - Chef de projets réglementation, ADRIA

11h00 - 11h30 • Pause & Networking

FOOD SAFETY CULTURE

11h30 - 12h30

Food safety culture : Où en est-on ?

- Bilan à date auprès des participants sur leurs travaux en lien avec la Food safety culture (FSC)
- Retours d'expériences sur les premiers audits de certification : non-conformités relevées, exigences des auditeurs...
- Perspectives d'évolution des référentiels en matière de FSC
- Introduction des ateliers «Amélioration continue» et «Réunions minutes»

Céline TOURNIER - Consultante formatrice, ADRIA

12h30 - 14h00 • Déjeuner

14h00 - 17h30

Les outils de l'amélioration continue au service de la Food Safety Culture

- Donner du sens à la démarche : les fondamentaux du Lean, l'état d'esprit de la démarche, les 2 piliers de la démarche (pilier économique et pilier humain), la recherche des gaspillages
- Partage d'exemple concrets dans les secteurs de l'agro-alimentaire ayant déployés des outils Lean :
 - Démarche 5S
 - Démarche de Management Visuel de la Performance
 - Méthode de résolution de problèmes
 - Agenda du manager / travail standard / Gemba
- Mise en pratique en sous groupes

Lorette BUYS - Directrice générale, Cabinet POP

Les participants seront invités à remplir en amont une enquête pour évaluer les pratiques actuelles déployées au sein des entreprises. Les résultats seront restitués au cours de l'intervention.

Des ateliers seront organisés pour mettre en action les participants.



VOUS ÊTES CONCERNÉS :

Filière agroalimentaire :
production, transformation, distribution.
Directeurs et responsables qualité et sécurité des aliments,
Responsables QSE, Chefs d'entreprises, Qualitiens...

CONTACT

Marine THOMAS

Tél. 02 98 10 18 28 | marine.thomas@adria.tm.fr

Référence : **QE012** | Prix : **800 € HT** (960 € TTC)

Nombre de places limité - Inscrivez-vous au plus tôt !

Jeudi 19 mai 2022

RÉUNIONS MINUTES

9h00 - 12h30

Les réunions « minutes » : Outil d'animation de la Food Safety Culture

- Quelles pratiques d'animation de réunion dans les entreprises ?
- Les réunions « minutes » : Quels bénéfices ? Comment les intégrer dans le plan d'animation de la FSC ? Quels sujets privilégier ? Quelles sont les règles du jeu associées ?
- Préparer une réunion minute : de la définition de l'objectif à la définition du timing, choix des outils d'animation
- Atelier pratique en sous-groupes :
 - Animer les réunions minutes : points clés à privilégier
 - Faire le choix des réunions minutes à distance
 - Savoir valoriser l'animation des réunions minutes en tant qu'outil de la FSC

Florence GILLET GOINARD - Consultante experte QHSE

Les participants seront invités à remplir en amont une enquête pour évaluer les pratiques actuelles déployées au sein des entreprises. Les résultats seront restitués au cours de l'intervention.

Des ateliers seront organisés pour mettre en action les participants.

12h30 - 14h00 • Déjeuner

ACTUALITÉS RÉGLEMENTAIRES

14h00 - 14h45

La stratégie de la ferme à la table : Où en est-on ?

- Stratégie « De la ferme à la table » de la Commission européenne : de quoi parle-t-on ?
- Evolutions annoncées de la réglementation alimentaire et impacts potentiels pour les IAA

Pierre CORRE - Responsable réglementation, ADRIA

14h45 - 15h00 • Pause & Networking

MAÎTRISE DES CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES

15h00 - 17h00

Intégrer la gestion et la maîtrise des risques microbiologiques dans son management de la qualité

- Choisir ses méthodes de détection et de quantification des contaminants et s'assurer de leurs performances
- Identifier ses sources de contamination microbienne pour mieux les maîtriser
- Prévoir les risques sanitaires et d'altérations bactériennes et fongiques

Guillaume GILLOT et Nicolas NGUYEN VAN LONG - Chefs de projets microbiologie, ADRIA

17h00 - 17h15

Bilan et clôture du séminaire

Anne-Laure BEQUET LEFEBVRE

Chef de projet réglementation, ADRIA

Diplômée d'un double cursus en chimie et agroalimentaire, elle est également spécialisée en réglementation agroalimentaire française et UE sur les contaminants. Après un parcours au sein de 60 millions de consommateurs et en laboratoire d'analyse, elle a rejoint l'ADRIA en 2019.

Céline TOURNIER

Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Elle réalise des audits en lien avec les différents référentiels de sécurité des aliments et anime des formations sur toutes les thématiques associées au fonctionnement d'un service qualité (HACCP, fraudes, audit, métrologie...). Elle pilote également divers projets de développement d'outils ainsi que l'application Sentinelle HACCP (outil de veille sur les dangers en agroalimentaire) au sein de l'ADRIA.

Lorette BUYS

Directrice générale, Cabinet POP

Après 12 ans en IAA dans les métiers de la production et de la maintenance, elle a rejoint l'équipe POP comme consultante et formatrice Lean Durable il y a 9 ans, et dirige aujourd'hui l'entreprise. Son expérience professionnelle lui a permis de développer 2 domaines de compétences : amélioration continue et excellence opérationnelle, et management opérationnel d'équipes de production, maintenance et logistique.

Florence GILLET GOINARD

Consultante en management QHSE

Elle accompagne les entreprises dans la mise en place de systèmes de management qualité par des actions de formation et de conseil qui mettent le client au cœur de l'action. Elle est également co-auteur de nombreux ouvrages de référence : Boîtes à Outils « Responsable Qualité », « Santé-Sécurité-Environnement » et « Relation Client », « Toute la fonction QSSE » et « Happy management ».

Pierre CORRE

Responsable service réglementation, ADRIA

Juriste de formation, il a exercé dans un cabinet d'avocat spécialisé puis dans un groupe mondial d'agroalimentaire avant d'intégrer le service réglementation de l'ADRIA. Celui-ci propose une large gamme de prestations permettant aux industriels de rester au fait de l'actualité réglementaire alimentaire française et communautaire : veille et conseil réglementaire, organisation de Clubs avec un réseau des spécialistes, de colloques et de missions d'information auprès de la Commission européenne...

Guillaume GILLOT

Responsable d'activité « CIM - Caractérisation d'Isolats Microbiens », ADRIA

Avec son équipe, il accompagne les industriels dans la compréhension de leurs problématiques en Qualité et Sécurité des aliments. Il coordonne également des projets de recherche appliquée autour des outils de biologie moléculaire et des nouvelles technologies associées, et fait partie des représentants français au sein du groupe de normalisation international ISO/TC 34/SC 9/WG 25 : « Whole-genome sequencing for typing and genomic characterization ».

Nicolas NGUYEN VAN LONG

Chef de projet microbiologie et validation de méthodes, ADRIA

Avec l'ambition de créer et soutenir le lien entre le monde du numérique, celui de la microbiologie et l'agro-alimentaire, il coordonne des projets de recherche appliquée pour les problématiques d'altérations fongiques au sein de l'ADRIA, et accompagne en parallèle l'équipe Validation de méthodes rapides. Dans ce cadre, il opère parmi les membres français du groupe de normalisation international ISOTC 34/SC 9/WG 3 « Method validation » et WG16 « Yeasts and molds ».

Inscription (Places limitées - Inscrivez-vous au plus tôt !) - RV Managers Qualité - 18-19 mai 2022 à Rennes

PARTICIPANT

Mme M. Nom :
 Prénom :
 Fonction :
 Email :

Responsable hiérarchique

Mme M. Nom :
 Prénom :
 Fonction :
 Email :

Personne chargée du suivi de dossier

Mme M. Nom :
 Prénom :
 Fonction :
 Email :

ENTREPRISE

Société :
 Adresse :
 Ville :
 Code postal : Pays :
 Tél. : Fax :
 Effectif : Code NAF :
 Code T.V.A. Européen :
 N° SIRET :

RÉGLEMENT**Les frais sont pris en charge par votre société**

Correspondant aux frais d'animation et de documentation

- Ci-joint un chèque de 960 € TTC (TVA 20%) à l'ordre de ADRIA Développement
- Règlement à réception de facture

À NOTER : Cet événement n'est pas considéré comme une formation selon le référentiel QUALIOPI. Il n'y a donc pas d'établissement de convention de formation, et les frais d'inscription ne peuvent être pris en charge par des fonds mutualisés (OPCO). Seule une attestation de participation sera délivrée.

Fait à : Signature et cachet de l'entreprise :
 Le :

Retour : par email : formation.inter@adria-formation.fr
 par courrier : ADRIA Développement - Créac'h Gwen - 29196 QUIMPER Cedex

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 28

La signature de ce bulletin implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :

Toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédant le début du séminaire donnera lieu à une facturation partielle. ADRIA se réserve le droit de reporter ou d'annuler l'événement si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant son début. Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.