

1^{er} Rendez-vous

DES MANAGERS DU LABORATOIRE

EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Filière agroalimentaire et laboratoires d'analyses microbiologiques
Responsables de laboratoire de microbiologie



RENNES

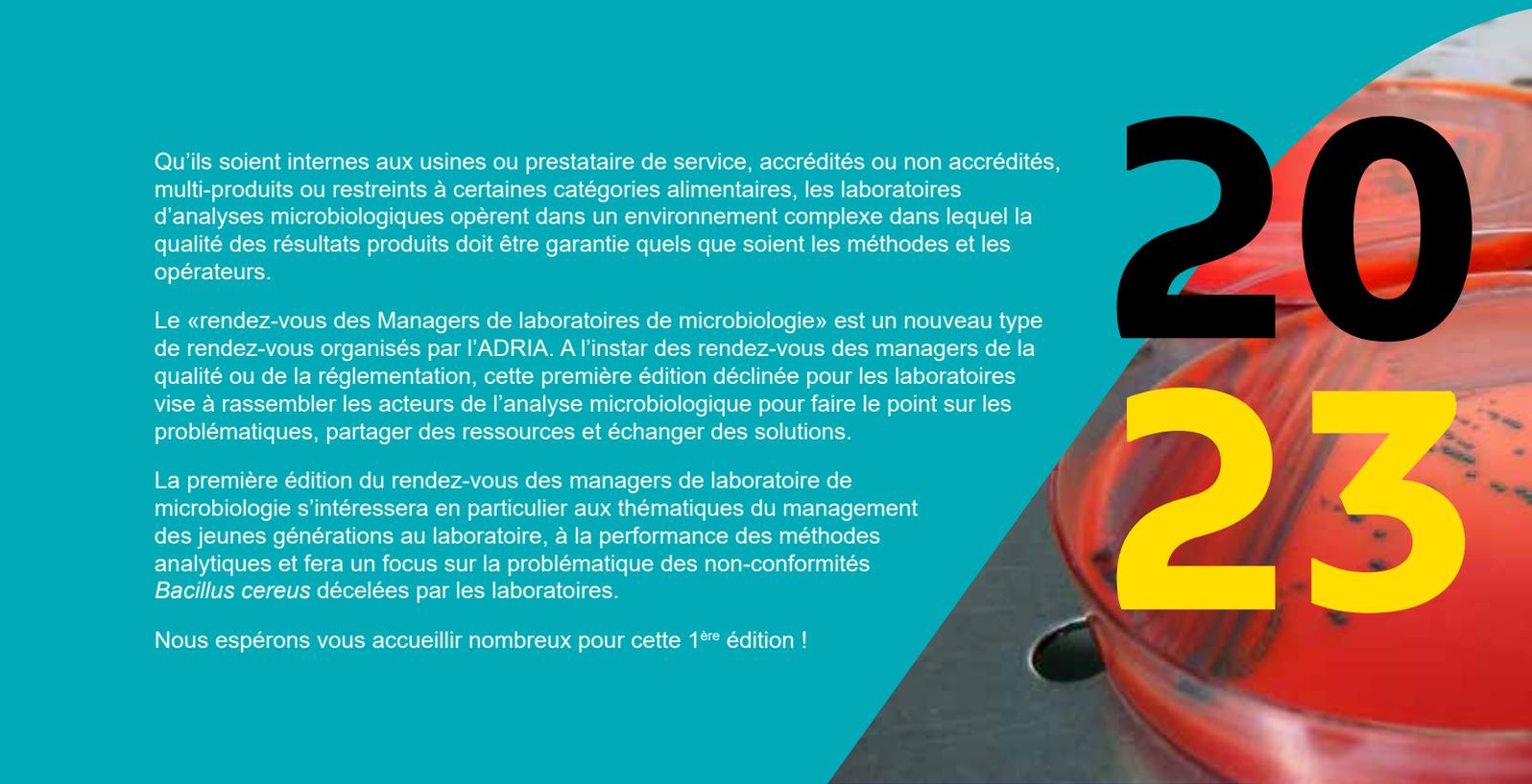
5 DÉCEMBRE 2023

Qu'ils soient internes aux usines ou prestataire de service, accrédités ou non accrédités, multi-produits ou restreints à certaines catégories alimentaires, les laboratoires d'analyses microbiologiques opèrent dans un environnement complexe dans lequel la qualité des résultats produits doit être garantie quels que soient les méthodes et les opérateurs.

Le «rendez-vous des Managers de laboratoires de microbiologie» est un nouveau type de rendez-vous organisés par l'ADRIA. A l'instar des rendez-vous des managers de la qualité ou de la réglementation, cette première édition déclinée pour les laboratoires vise à rassembler les acteurs de l'analyse microbiologique pour faire le point sur les problématiques, partager des ressources et échanger des solutions.

La première édition du rendez-vous des managers de laboratoire de microbiologie s'intéressera en particulier aux thématiques du management des jeunes générations au laboratoire, à la performance des méthodes analytiques et fera un focus sur la problématique des non-conformités *Bacillus cereus* décelées par les laboratoires.

Nous espérons vous accueillir nombreux pour cette 1^{ère} édition !



20
23

MARDI 5 DÉCEMBRE

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

BACILLUS CEREUS

9h30 - 10h45

Bacillus cereus : qui est-il vraiment ?

- Contexte épidémiologique
- Aspects réglementaire et normatif : où en est-on ?
- Tour d'horizon des connaissances actuelles
- Recommandations et solutions techniques

Florence POSTOLLEC, Senior manager R&D SFS - CORBION et Guillaume GILLOT, Responsable d'activité Caractérisation d'Isolats Microbiens - ADRIA

10h45 - 11h15 • Pause & Networking

MÉTHODES ANALYTIQUES

11h15 - 12h45

S'assurer des performance des méthodes analytiques au laboratoire

- Validation ISO 16140 et valeur ajoutée pour les utilisateurs de méthodes
- Vérification ISO 16140-3, essais d'aptitudes, incertitudes de mesures et autres démonstrations de la performance du laboratoire
- Gestion du changement de méthode dans un laboratoire

Nicolas NGUYEN VAN LONG, Responsable d'activité Quantification et Préviation du Comportement Microbien - ADRIA

12h45 - 14h00 • Déjeuner

14h00 - 14h45

Comment aller vers l'accréditation quand on est laboratoire d'usine ?

Témoignage industriel : Aurélie LEPETIT, Responsable laboratoires Bassin 22 - Groupe LAITA

MANAGEMENT INTERGÉNÉRATIONNEL

15h00 - 17h00

Nouvelles générations, nouvelle donne et nouveaux modes de management

- Choc des générations : à chacune ses valeurs et sa vision managériale
- Focus sur la Gen Z
- Le monde a changé : nos postures et modes de management doivent évoluer
- Quelle adaptation managériale aujourd'hui pour impliquer, responsabiliser et fidéliser la Gen Z ?
- Echanges

Emmanuelle BORRITS, Consultante formatrice et coach management - OBVIOUS

17h00 - 17h15 • Conclusion et clôture de la journée

INTERVENANTS

Guillaume GILLOT

Responsable d'activité Caractérisation d'Isolats Microbiens, ADRIA

Avec son équipe, il accompagne les industriels dans la compréhension de leurs problématiques en Qualité et Sécurité des aliments. Ils les aident notamment à identifier leurs sources de contamination microbienne en s'appuyant principalement sur des outils de biologie moléculaire. Il coordonne également des projets de recherche appliquée autour de ces outils et des technologies relativement récentes comme le séquençage haut débit.

Florence POSTOLLEC

Responsable de l'équipe préservation en microbiologie des aliments SFS, CORBION

Au travers du dispositif UMT ACTIA, elle a participé à de nombreux projets collaboratifs sur la caractérisation de la diversité et le développement de moyens de maîtrise du risque associé aux flores sporulées. En parallèle de cette collaboration entre le centre technique ADRIA et le laboratoire universitaire du LUBEM, elle a également eu une participation active dans le groupe de travail ISO/TC34/SC9/WG20 : «Enumeration and confirmation of *Bacillus cereus* Group bacteria». Après 18 ans passés à l'ADRIA, elle a rejoint la société Corbion qui produit des solutions naturelles à base d'ingrédients pour une alimentation saine et durable.

Nicolas NGUYEN VAN LONG

Responsable d'activité Quantification et Prévion du Comportement Microbien, 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 », et anime le WG19 « Guidelines for conducting challenge tests ».

Emmanuelle BORRITS

Consultante Formatrice Coach Management & Communication, OBVIOUS

Issue du secteur du luxe et formée à différentes approches pédagogiques, elle accompagne les acteurs des organisations dans le changement, et dans l'identification et la mise en place de solutions et d'outils pragmatiques, dans une logique de Co-Responsabilité, pour passer d'un management traditionnel trop souvent écocide et épuisant, à un management circulaire, impliquant, responsabilisant, et vertueux. L'intelligence humaine relèvera le défi que nous amène l'arrivée massive de l'intelligence artificielle, la jeune génération, les crises et les nouvelles revendications des collaborateurs qui imposent une nouvelle approche de la relation, du recrutement et du management, si elle sait capitaliser sur sa valeur ajoutée: l'action alliée au sens, dans une logique et une posture de Co-Responsabilité.

INSCRIPTIONS (RDU Managers laboratoire - 5 décembre 2023 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. :

Effectif : Code NAF :

Code T.V.A. Européen :

N° SIRET :

RÈGLEMENT

Les frais sont pris en charge par votre société

Correspondant aux frais d'animation et de documentation

Ci-joint un chèque de 660 € TTC (TVA 20%) à l'ordre de ADRIA Développement

Règlement à réception de facture

À NOTER : Cet évènement n'est pas considéré comme une formation selon le référentiel QUALIOP1. 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 :

CONTACT

Marine THOMAS

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

Référence : **LB010** | Prix : **550 € HT** (660 € TTC)

Réduction de 15% pour les adhérents ADRIA

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

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