

2<sup>ème</sup> 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**

**28 JANVIER 2025**

Qu'ils soient internes aux usines ou prestataires, accrédités ou non accrédités, multiproduits ou restreints à certaines catégories alimentaires, les laboratoires d'analyses microbiologiques opèrent dans un environnement complexe dans lequel la qualité des résultats obtenus doit être garantie quelles que soient les méthodes et les opérateurs.

A l'instar des rendez-vous des managers de la qualité ou de la réglementation, et après une première édition pour laquelle le public a répondu présent, l'ADRIA organise son deuxième « rendez-vous des Managers de laboratoires de microbiologie ». Cet événement vise une nouvelle fois à rassembler les acteurs de l'analyse microbiologique pour faire le point sur des problématiques d'actualités, échanger et partager des solutions.

Cette deuxième édition du rendez-vous s'intéressera en particulier à la nouvelle version de la norme ISO 7218, au sujet épineux des *Escherichia coli* STEC, à la validation interne de méthodes avec grandes prises d'essai selon l'ISO 16140-4 et abordera la notion de leadership individuel au service du collectif.

Nous espérons vous accueillir nombreux pour cette 2ème édition !



# 20 25

## MARDI 28 JANVIER 2025

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

### ISO 7218

9h30 - 10h45

#### Révision de l'ISO 7218 : principales évolutions et impact sur vos pratiques

- Renforcement de la fiabilité des résultats (éviter la contamination croisée, contrôle qualité renforcé, remise en analyse plus encadrée...)
- Simplification des calculs
- Harmonisation des températures
- Intégration des nouvelles technologies
- Focus sur l'amélioration continue

Florence SAVIN, Responsable de laboratoire et d'activité Caractérisation microbiologique et fonctionnelle des aliments - ADRIA

10h45 - 11h15 • Pause & Networking

### ESCHERICHIA COLI STEC

11h15 - 12h30

#### Escherichia coli STEC : Défis épidémiologiques et stratégies de maîtrise pour la sécurité des filières alimentaires

- Réglementation : état de l'art et perspectives
- Epidémiologie, pathogénie et enjeux liés au sérotype O80
- Maîtrise dans les filières viande, fromage et végétaux : Lignes directrices du Codex Alimentarius

Delphine SERGENTET, Responsable du LNR *E. Coli* STEC - VetAgro Sup

12h30 - 14h00 • Déjeuner

### ISO 16140-4

14h00 - 15h00

#### Comment valider en interne les grandes prises d'essai en accord avec l'ISO 16140-4/Amd1 ?

- Comprendre l'ISO 16140-4 et son amendement 1 : Contexte réglementaire et principes essentiels
- Étapes clés pour réussir sa validation interne

Astrid CARIOU, Responsable d'activité Performance des méthodes d'analyses microbiologiques - ADRIA

### LEADERSHIP

15h00 - 17h00

#### Leadership au service d'une équipe enthousiasmante

- Comment générer un élan collectif
- Les clés de ma meilleure contribution
- Ce qui peut me faire déjouer

Philippe ROYER, Consultant - Réseau CLEOPHAS

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

# INTERVENANTS

## Florence SAUVIN

Responsable du laboratoire et de l'activité Caractérisation microbiologique et fonctionnelle des aliments, ADRIA

Avec plus de 20 ans d'expérience en tant que responsable technique et de développement en microbiologie dans un laboratoire d'analyses alimentaires multi-matrices, elle maîtrise les contraintes et enjeux des laboratoires prestataires ou des entreprises. Son rôle d'évaluatrice pour le Cofrac depuis près de 10 ans lui confère également une vision globale et approfondie d'un secteur en constante évolution.

## Delphine SERGENTET

Responsable du LNR *E. Coli* STEC - VetAgro Sup

Professeur en qualité et sécurité des aliments à Vetagro Sup, elle est depuis 2009 à la tête du laboratoire national de référence pour les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC). Elle développe également des recherches sur l'écologie des STEC dans les aliments et la prévalence, la survie et la circulation des STEC dans les chaînes agroalimentaires. Depuis 2015, elle participe à des groupes de travail de normalisation STEC en France (AFNOR), ainsi qu'au CEN et à l'ISO. Elle est également co-responsable d'un groupe de travail au Conseil national de l'alimentation, et a co-présidé le groupe de travail du Codex Alimentarius sur l'élaboration de lignes directrices pour le contrôle des *E. coli* producteurs de shigatoxines (STEC).

## Astrid CARIOU

Responsable d'activité Performance des méthodes d'analyses microbiologiques, ADRIA

Après une décennie consacrée au développement de méthodes innovantes au sein de Bio-Rad, elle a rejoint l'ADRIA en 2023. Elle est responsable de l'équipe de performance des méthodes en microbiologie alimentaire qui évalue les méthodes avant leur certification ISO 16140-2. Membre active des comités techniques AFNOR et MicroVal, elle contribue également aux travaux de l'ISO/TC 34/SC 9/WG3 sur la validation de méthodes.

## Philippe ROYER

Consultant, Co-fondateur du réseau CLEOPHAS

Entrepreneur spécialisé dans le conseil en leadership, stratégie et innovation, il est engagé dans la transformation des entreprises pour le bien commun. Ancien dirigeant du groupe coopératif Seenergi, il co-fonde en 2023 le réseau Cléophas. Ce réseau d'entrepreneurs-consultants vise à promouvoir des stratégies durables, en conciliant sens et performances, tout en partageant des valeurs humaines et collaboratives. Sa démarche se concentre sur l'innovation et le leadership responsable, avec un fort engagement social et intergénérationnel.

# INSCRIPTIONS (RDU Managers laboratoire - 28 janvier 2025 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

Règlement à réception de facture

Email facturation : .....

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 : **580 € HT** (696 € 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