

22^{ème} Rendez-vous

DES MANAGERS DE LA QUALITÉ

EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Filière agroalimentaire : production, transformation, distribution.

Directeurs et responsables qualité et sécurité des aliments, Responsables QSE, Chefs d'entreprises, Qualiticiens...



RENNES

4 & 5 JUIN 2025

La fonction qualité est en constante évolution, confrontée à des défis croissants et des exigences toujours plus pointues. Pour accompagner les responsables qualité du secteur agroalimentaire dans ces évolutions, nous vous donnons rendez-vous les 4 et 5 juin 2025 à Rennes pour une journée d'échanges et d'expertises dédiée à votre métier.

Au programme : actualités réglementaires, évolutions des référentiels de certification, intelligence artificielle appliquée à la fonction qualité, gestion des audits externes, et bien plus encore. Des experts et professionnels du secteur partageront leurs analyses et retours d'expérience pour vous aider à anticiper les évolutions et optimiser vos pratiques.

Ne manquez pas cette occasion unique de vous informer, d'échanger avec vos pairs et de renforcer votre réseau professionnel.

Inscrivez-vous dès maintenant et préparez-vous à relever les défis de demain !

Nous sommes impatients de vous retrouver pour cette 22^{ème} édition du rendez-vous des managers, devenu un incontournable moment d'échanges entre Responsables Qualité.

Bien cordialement,

Céline TOURNIER
Responsable activité SMSDA - ADRIA

MERCREDI 4 JUIN

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

ACTUALITÉS SDA

9h30 - 10h15

Actualités « Qualité et Sécurité des aliments »

- Les référentiels de certification (IFS, BRC, FSSC 22000) : version en vigueur, évolutions à venir...
- Les informations essentielles SDA qu'il ne fallait pas manquer depuis le dernier RDV des managers de la qualité

Céline TOURNIER, Consultante formatrice - ADRIA

10h15 - 11h00

Contaminants : Bilan des évolutions réglementaires et des retraits / rappels 2024, perspectives d'évolution 2025

- Retour sur les évolutions 2024 du règlement (UE) 2023/915
- Bilan des retraits/rappels 2024 RASFF et RappelConso
- Quelles évolutions réglementaires possibles pour 2025 ?

Anne-Laure BEQUET, Responsable réglementation - ADRIA

11h00 - 11h30 • Pause & Networking

POINT JURIDIQUE

11h30 - 12h30

Tromperie, pratiques commerciales et concurrence déloyale : comment les identifier et les prévenir ?

- Rappel des notions et des sanctions
- Le rôle de l'Administration et de la jurisprudence dans la définition des pratiques commerciales
- Illustration des pratiques à proscrire grâce à des cas concrets

Camille BUGNICOURT, Avocate - SETHIS AVOCATS

12h30 - 14h00 • Déjeuner

MATÉRIAUX AU CONTACT

14h00 - 15h00

Quels sont les éléments essentiels à vérifier lors de l'achat d'un nouvel emballage ?

- Grille de lecture des déclarations de conformité
- 10 points clés essentiels à vérifier pour garantir la conformité de l'emballage
- Quels sont les points de vigilance à avoir ?

Vincent PRIMOT, Consultant formateur - ADRIA

15h00 - 15h30 • Pause & Networking

VALIDATION ÉQUIPEMENT / MATÉRIEL

15h30 - 17h30

Que doit contenir un dossier de validation équipement / nouveau matériel ?

- Les exigences (réglementaires et référentiels) dans le cadre de l'acquisition d'un nouvel équipement / matériel
- L'importance de bien définir son besoin en amont
- Quels sont les points de vigilance à avoir ?
- Quels sont les éléments majeurs à prendre en compte dans son dossier de validation ?

Marine DASSONVILLE, Consultante formatrice - ADRIA

20 25

JEUDI 5 JUIN

ATELIER COMMUNICATION & MANAGEMENT

9h00 - 12h30

Comment gérer les audits externes de manière constructive ?

- Se préparer mentalement à un audit externe
- Se positionner face à l'auditeur externe, repérer les comportements inadmissibles
- Adopter la bonne attitude lors des entretiens
- Accepter et/ou contester un écart
 - La bonne formulation de l'écart
 - La hiérarchisation juste de l'écart
 - Savoir dire non
 - Comprendre la demande de l'auditeur
- Gérer l'après audit
 - Faire des retours aux équipes
 - Proposer et suivre le plan d'action
 - Transformer l'erreur individuelle en progrès collectif
 - Manager les «hors jeux»

Florence GILLET-GOINARD, Consultante experte QHSE

En amont : une enquête sera réalisée auprès des participants pour évaluer les pratiques internes.

12h30 - 14h00 • Déjeuner

ATELIER IA

14h00 - 17h00

Responsables qualité : boostez votre productivité avec des outils IA !

Désormais, l'utilisation des outils d'IA comme ChatGPT s'est démocratisée au sein des entreprises. Cet atelier abordera l'utilisation concrète d'outils d'IA appliquée à des cas d'usages représentatifs des missions récurrentes formant le quotidien des responsables qualité.

Objectifs ?

- Vous apprendre à maîtriser ces outils pour les intégrer en toute autonomie dans votre métier
- Vous permettre de repartir avec des outils comme des agents personnalisés facilitant vos différentes missions
- Vous faire bénéficier d'une mise à niveau nécessaire au vu des nouvelles fonctionnalités déployées récemment

Katell LE SCANFF, Consultante Transformation Digitale & IA - ASI

En amont : une enquête sera réalisée auprès des participants pour cibler les cas pratiques traités en atelier.

17h00 - 17h15 • Bilan et Clôture

INTERVENANTS

Céline TOURNIER

Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Elle réalise différentes missions de formation, audit et conseil sur les thématiques qualité et sécurité des aliments : HACCP, Analyse de risques, Food Safety Culture, métrologie des préemballés... Et en lien avec les différents référentiels de certification. Par ailleurs, elle est membre du réseau ACTIA référentiels et du Groupe de Travail de l'AFNOR sur la Food safety culture.

Anne-Laure BEQUET

Responsable 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 le service réglementation de l'ADRIA en 2019. 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.

Camille BUGNICOURT

Avocate, Cabinet SETHIS Avocats

Titulaire d'un Doctorat sur la propriété industrielle appliquée aux produits agroalimentaires, elle a développé une clientèle principalement dans le secteur agroalimentaire. Véritable experte de la filière et conseil stratégique de l'entreprise, elle accompagne ses clients à toutes les étapes de développement de leurs produits : contractualisation agricole, contrats d'achats, contrats de distribution, droit de la consommation, étiquetage, valorisation des produits (signes de qualité, clean labels, etc.), réglementation produits (INCO, additifs, arômes, etc.), contrôles DGCCRF, litiges fournisseurs/consommateurs.

Vincent PRIMOT

Consultant formateur en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Il réalise différentes missions de formation, audit et conseil sur les thématiques qualité et sécurité des aliments : HACCP, audit interne, audit fournisseur, contact aux denrées alimentaires des emballages et des équipements Et en lien avec les différents référentiels de certification.

Marine DASSONVILLE

Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Après une expérience de 20 ans en qualité en IAA, elle accompagne dorénavant les industriels à travers des missions de formation sur les thématiques en lien avec le management de la sécurité des aliments, de l'accompagnement sur la résolution de problématiques via des diagnostics 360° (microbiologie, HACCP...) et du coaching sur des thématiques en lien avec la SDA.

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 coeur 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 ».

Katell LE SCANFF

Consultante en Transformation Digitale & IA, ASI

Elle accompagne les entreprises dans leur transformation digitale via des actions de formation et de conseil. Depuis 2023, elle intervient également en entreprise pour acculturer et accompagner les collaborateurs souhaitant comprendre et utiliser les IA génératives comme ChatGPT, Midjourney, Gemini...

INSCRIPTION - RDU des Managers Qualité - 4 & 5 juin 2025 - 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 :

RÉGLEMENT

Les frais sont pris en charge par votre société

Correspondant aux frais d'animation et de documentation

Règlement à réception de facture

Email facturation :

Mon entreprise est adhérente ADRIA - Je bénéficie d'une réduction de 15%

Mon entreprise est adhérente PRODUIT EN BRETAGNE - Je bénéficie d'une réduction de 10%

(Ces réductions ne sont pas cumulables.)

Référence : **QE012** | Prix : **900 € HT** (1080 € TTC)

Fait à :

Signature et cachet de l'entreprise :

Le :

CONTACT

Marine THOMAS

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

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

À NOTER : Cet évènement 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.

Retour par email : formation.inter@adria-formation.fr