

20^{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

7 & 8 JUIN 2023

20 ans d'échanges et d'expertise !

La 20^{ème} édition du « Rendez-vous des managers de la qualité en IAA » coïncide cette année avec la journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments. Clin d'œil involontaire pour notre rendez-vous qui, depuis ses débuts, accompagne les entreprises dans leur recherche d'excellence en la matière !

A l'époque de la 1^{ère} édition en 2003, nous assistions à l'émergence des référentiels sécurité des aliments, échangeons sur les nouvelles approches de management de la qualité, mettons l'accent sur l'agilité des managers qualité à s'adapter à un environnement en constante mutation... Finalement, pas de grand changement sur les principales thématiques qui animent votre quotidien ! En revanche, quelles évolutions en termes d'expertises !!! Le manager qualité est aujourd'hui virtuose en maîtrise des risques (de tous types), en communication, en organisation, en systèmes de management, en réglementation... et plus que jamais en gestion du stress !

Un grand écart permanent qui demande de savoir prendre du recul sur son quotidien. Alors profitez de la bouffée d'air offerte par ces journées pour retourner dans vos entreprises avec le plein de bonnes idées et de motivation !

Rendez-vous les 7 et 8 juin à Rennes !

Bien cordialement,

Marine THOMAS
Responsable Formations Inter-entreprises

MERCREDI 7 JUIN

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

RÉFÉRENTIELS

9h30 - 10h30

Actualités des référentiels « Sécurité des aliments »

- Evolutions des référentiels IFS, BRC, FSSC 22000
- Focus sur les principales nouvelles exigences

Céline TOURNIER, Formatrice consultante - ADRIA

10h30 - 11h00 • Pause & Networking

CONCEPTION HYGIÉNIQUE

11h00 - 12h30

Quels critères de conception hygiénique selon la certification BRCGS Food U9 ?

- Description des zones à risques
- Critères de conception hygiénique et cahier des charges achat des équipements
- Référentiels pour la conception hygiénique
- Installation, mise en service et entretien des équipements de production
- Gestion hygiénique des équipements mobiles

Christophe HERMON, Consultant - ADRIA

12h30 - 14h00 • Déjeuner

MATÉRIAUX AU CONTACT

14h00 - 16h00

Analyse des risques sur les matériaux d'emballages

- Contexte réglementaire et normatif en matière de sécurité des aliments pour les fabricants d'emballage
- Panorama des principaux dangers de contaminations et problématiques spécifiques à l'emballage (intégrité, fonctionnalité, migration...)
- Points d'attention : allergènes, impression...
- Principaux CCP présents chez les fabricants d'emballages

Emilie HIRSOUX, Chef de projet emballage - LNE

16h00 - 16h15 • Pause & Networking

RÉGLEMENTATION

16h15 - 17h15

Alimentation saine et durable : actualités réglementaires

- Economie circulaire : perspectives réglementaires au niveau UE et français
- Affichage environnemental : où en est-on ?
- Nutriscore : vers une harmonisation européenne ?

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

20 23

JEUDI 8 JUIN

ATELIER : LES REVUES DE DIRECTION

9h00 - 12h30

Préparer et animer des revues de direction mobilisatrices et efficaces

- Les réunions de direction : points clés
 - Quels objectifs ? Quelles finalités ?
 - Exigences des normes et référentiels
 - Résultats de l'enquête préalable : quelles pratiques d'animation des réunions de direction dans les entreprises ?
 - Les challenges à relever
- Préparer une réunion de direction : faire le choix du synthétique et du participatif
- Animer une revue de direction : points clés à privilégier
- Le compte-rendu : élément de preuve et d'action
- Faire le choix des réunions à distance ?

Florence GILLET-GOINARD - Consultante experte QHSE

En amont : Une enquête sera réalisée auprès des participants pour évaluer les pratiques d'animation des réunions de direction.

12h30 - 14h00 • Déjeuner

RETOURS D'EXPÉRIENCES

14h00 - 14h45

20 ans de « RDU des managers qualité » : quelles applications concrètes ?

- Partage d'expériences sur des actions mises en place dans vos entreprises

Florence GILLET-GOINARD et Céline TOURNIER

14h45 - 15h00 • Pause et Networking

RETRAITS & RAPPELS

15h00 - 17h00

Retraits-rappels : prendre en compte le nouveau guide d'aide à la gestion des alertes 2023

- Retour sur les notions fondamentales : «denrée dangereuse», «mise sur le marché»
- Resituer le guide : contexte d'adoption, valeur juridique, etc.
- Les principales nouveautés et évolutions

Camille BUGNICOURT - Avocate, CJP Avocats

17h00 - 17h15 • Bilan et Clôture

INTERVENANTS

Céline TOURNIER

Consultante formatrice en qualité et sécurité des aliments, ADRIA

Ingénieur IAA de formation, elle exerce depuis 15 ans dans le domaine de la formation et du conseil auprès des IAA. Elle intervient auprès des industriels sur différentes thématiques en lien avec la qualité et la sécurité des aliments (Food Safety Culture, Analyse des dangers et criticité des matières, Fraude, Métrologie des préemballés...). Elle pilote l'application Sentinelle HACCP (outil de veille sur les dangers en agroalimentaire) et est membre du réseau Actia Référentiels.

Christophe HERMON

Consultant en conception hygiénique et nettoyage désinfection, ADRIA

Il accompagne les IAA (en diagnostic, conseil et formation) pour gérer leurs problématiques de sécurité sanitaire des aliments. Membre fondateur d'EHEDG France en 2005, il en a été vice-président pendant 15 ans et en reste un membre actif. Il a également été animateur du RMT CHLEAN (Réseau Mixte Technologique Conception Hygiénique des Lignes et Amélioration de la Nettoyabilité) durant 10 ans et a coordonné la rédaction de 2 ouvrages aux éditions Tec et Doc Lavoisier (Conception hygiénique de matériel et nettoyage-désinfection ; Agents antimicrobiens et sécurité sanitaire des aliments). Il est enfin animateur du WG13 CEN TC 153 pour la rédaction de la norme 1672-2 sur la conception hygiénique des équipements.

Emilie HIRSOUX

Chef de projet emballages alimentaires, LNE

Qualifiée dans les domaines du plastique, du métal, du papier carton et de l'impression, elle réalise des audits chez les fabricants de matériaux au contact des aliments depuis 15 ans. Experte du référentiel BRCS Packaging, elle forme les entreprises au référentiel ainsi qu'à la méthode HACCP/HARA appliquée à l'emballage.

Anne-Laure BEQUET LEFEBURE

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 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...

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 ».

Camille BUGNICOURT

Avocate, Cabinet CJP

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.

INSCRIPTION - RDU des Managers Qualité - 7 & 8 juin 2023 - 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

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.fr

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

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

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