

21^{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

5 & 6 JUIN 2024

L'IA : future alliée de votre quotidien ?

La 21^{ème} édition du « Rendez-vous des managers de la qualité en IAA » vous invite une nouvelle fois à sortir de votre quotidien pour faire le point sur les actualités de votre métier et découvrir de nouveaux outils pour vous simplifier la vie.

Au delà des sujets « classiques » directement liés au management de la qualité et de la sécurité des aliments, nous avons choisi cette année de prendre un temps pour nous intéresser à l'intelligence artificielle générative. On en parle beaucoup mais finalement rares sont ceux s'y étant réellement penchés... Quel est le potentiel de ces outils pour nos métiers ? Quels sont les points de vigilance à respecter dans leur utilisation ? Découvrons ensemble ces nouvelles perspectives !

Nous sommes impatients de vous retrouver les 5 et 6 juin à Rennes, pour une nouvelle édition riche en échanges et en connaissances !

Bien cordialement,

Marine THOMAS
Responsable Déploiement Formations

MERCREDI 5 JUIN

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

ACTUALITÉS SDA

9h30 - 10h30

Actualités « Sécurité des aliments »

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

Céline TOURNIER, Consultante formatrice - ADRIA

10h30 - 11h00 • Pause & Networking

FOOD SAFETY CULTURE

11h00 - 12h30

Food safety culture : bien définir ses indicateurs

- Les exigences des référentiels de certification concernant les indicateurs Food safety culture (FSC)
- Atelier sur les indicateurs pertinents à mettre en place et piloter
- Restitution de l'atelier : indicateurs de pilotage, indicateurs de performance en FSC : lesquels retenir ?

Claire TEMPLIER, Consultante formatrice - ADRIA

12h30 - 14h00 • Déjeuner

GESTION DES ALERTES

14h00 - 15h00

Mise en œuvre du guide de gestion des alertes : Comment réaliser et interpréter ses analyses chimiques ?

- Les clés pour déterminer les critères de sélection de son laboratoire et gérer les relations avec les prestataires analytiques
- L'interprétation des rapports : points de vigilance
- Comment gérer les incertitudes de mesures dans l'interprétation des résultats selon le guide de gestion des alertes ?

Anne-Laure BEQUET, Chef de projet réglementation - ADRIA

15h00 - 15h30 • Pause & Networking

RESPONSABILITÉ JURIDIQUE

15h30 - 17h30

Responsabilité civile et pénale des Managers Qualité dans les IAA : quand et comment peut-elle être mise en cause ?

- Qui peut être juridiquement poursuivi ?
- Quelle est la nature des risques encourus ?
- Peut-on se prémunir contre ces risques ?
- Comment anticiper et gérer le risque pénal ?

Camille BUGNICOURT, Avocate - ORKO AVOCATS

20 24



JEUDI 6 JUIN

ATELIER : COMMUNICATION

8h30 - 12h00

Comment améliorer la circulation des informations entre les services (qualité, production, supports...) ?

- Une information : de quoi parle-t-on ?
- Pourquoi faire circuler l'information ?
- Où en est-on ? (résultats de l'enquête en amont)
- Les bonnes pratiques (avec travail en atelier)
 - Définir et exprimer le besoin
 - Faire évoluer les perceptions
 - Identifier le mode de communication adéquat
 - Créer des rituels entre services

Florence GILLET-GOINARD - Consultante experte QHSE

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

12h00 - 13h30 • Déjeuner

ATELIER : IA GÉNÉRATIVES

13h30 - 17h00

Comment utiliser les IA génératives dans votre quotidien de responsable qualité ?

L'intelligence artificielle (IA) et l'émergence d'outils comme ChatGPT ou Midjourney vont impacter de nombreux métiers. Si ces outils doivent conduire à gagner du temps sur une partie de nos missions, leur utilisation demande une certaine vigilance.

• **Introduction : Les IA génératives et leurs enjeux**

- Usages, enjeux et atouts des IA génératives
- Bonnes pratiques d'utilisation, failles et biais

• **Atelier : L'utilisation des IA dans les métiers de la qualité**

Cet atelier de mise en application permettra de découvrir et tester le fonctionnement d'outils comme ChatGPT, et d'en tirer des bonnes pratiques et des cas d'usages concrets à utiliser dans le champ de la fonction qualité.

Katell LE SCANFF - Consultante Transformation Digitale & IA, ASI

En amont : une enquête sera réalisée auprès des participants pour évaluer leur connaissance et usages des IA.

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.

Claire TEMPLIER

Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA

Après une expérience de 12 ans au sein d'un service qualité en industrie agroalimentaire, elle accompagne dorénavant les industriels à travers différentes missions : Formations sur les thématiques associées au fonctionnement d'un service qualité (HACCP, audit interne et fournisseur, microbiologie, Food Safety Culture, food defense, fraude...) ; Accompagnement sur la résolution de problématiques via des diagnostics 360° (microbiologie, HACCP...) ou de projets de certification (ISO 22000) ; Réalisation d'audits sur différents référentiels de sécurité des aliments...

Anne-Laure BEQUET

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.

Camille BUGNICOURT

Avocate, Cabinet ORKO 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.

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 ».

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 - RDV des Managers Qualité - 5 & 6 juin 2024 - 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.tm.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