

Convention d'Affaires
Sécurité, Traçabilité,
Certification, Hygiène et Propreté
www.securfood.com

Convention d'Affaires et conférences
Dédiées aux emballages, conditionnement, machines
et lignes de conditionnement
www.packinnove.com

Programme de conférences du Mardi 17 novembre 2020

09h30 – 10h : Présentation d'Agro-Sphères, l'association des entreprises agro-alimentaires des Hauts de France, et partenaire de Securfood

Ses missions sont :

- l'animation de la filière avec notamment les clubs RH, qualité et maintenance ;
- l'accompagnement des entreprises (financier, technique, ressources humaines, approvisionnement...);
- la promotion de la région Hauts-de-France, terre d'agroalimentaire.

Guillemette CHARLET, *Chargée de projets, Agro-Sphères*

10h00 – 10h30 : L'économie de l'espace vide (Etude DS Smith/Forbes Insight)

L'e-commerce est en plein boom ! Il a dépassé en France les 100 Mds d'euros et connaît une croissance à deux chiffres. Plus de 4 milliards de colis sont envoyés chaque année en Europe.

Or, en recevant un colis, qui n'a jamais été surpris par le volume d'espace vide ? Au-delà de cette expérience client négative, les générations Y et Z, très soucieuses de l'environnement et premiers adeptes du e-shopping, méconnaissent les impacts environnementaux liés au vide dans les emballages ; un vide exacerbé par un faible taux de livraison et un taux de retour en hausse.

Ce vide génère également des surcoûts pour les entreprises expéditrices, complexes à gérer et à maîtriser : ils sont d'ordre financier, d'empreinte carbone, de pollution visuelle ou de congestion des villes.

Surcoût, impact environnemental, expérience client : l'étude DS Smith / Forbes Insights révèle des chiffres éloquentes qui illustrent tous les enjeux liés à ce sujet, plus que jamais d'actualité avec la crise sanitaire et la croissance du e-commerce.

Armand CHAIGNE, *Directeur Marketing, DS Smith Packaging France*

10h40-11h10 : Une solution à l'usage des emballages flexibles pour les consommateurs et en partie pour la réduction du "gachis alimentaire": Pré-découpes et procédés LASER appliqués aux emballages flexibles

Le marché de l'emballage flexible est dominé par des produits de commodités. La facilité à l'usage d'un emballage flexible devient un critère important pour le consommateur. Sa conception intègre l'évolution de la consommation des produits (nomade, portion, prélèvement, cuisson,...) et des exigences environnementales. Les systèmes de pré-découpes et procédés LASER proposent des solutions techniques aux emballages flexibles apportant une différenciation des produits de commodités, une facilité d'usage et des modes de conservation adaptés.

Stephane ALLAIN, *Business Development, MASTERPACK Spa*

11h10-11h40 : Les enjeux liés à l'hygiène en industrie agroalimentaire dans un contexte en constante évolution.

L'enjeu majeur pour une industrie agroalimentaire est de pouvoir fournir un produit sain et de qualité. Le rôle de l'hygiène notamment sur la Food Safety est primordial, au-delà des bénéfices incontestables sur le risque sanitaire, des éléments de la maîtrise du risque chimique seront abordés et les approches adaptées aux évolutions actuelles seront présentées. Le contexte récent de la pandémie Covid-19 a eu un impact considérable sur les pratiques en matière d'hygiène dans les entreprises agroalimentaires, renforçant les problématiques sanitaires au sein des sites de production; les adaptations nécessaires, que ce soit au niveau de l'hygiène du personnel, dans les environnements proches des ateliers de productions ainsi qu'en zone de production seront évoqués tant au niveau du choix des produits d'hygiène que de la mise en œuvre de bonnes pratiques.

Christine MATHALY, *Marketing Manager F&B France & Benelux* et **Thomas MEIGNAN**, *Application Manager F&B Industry France, ECOLAB*



11h40 – 12h10 : Food Safety Culture – Où en êtes-vous ?

La « Food Safety Culture », qui s'est imposée dans le vocabulaire des IAA, se définit comme un ensemble de manières de faire et de penser, largement partagées par les acteurs de l'entreprise, à propos de la maîtrise des risques liés à la sécurité des aliments. Mais concrètement, comment traduire ce concept dans le quotidien des entreprises ?

Caroline RÉAL, *Formatrice Consultante*, **ADRIA Développement**

14h – 14h30 : Pourquoi les méthodes alternatives et l'automatisation sont des atouts pour les laboratoires de contrôle microbiologique dans un contexte COVID19

Durant cette crise pandémique, notre industrie agro-alimentaire a dû relever de nombreux challenges, dont celui de maintenir le contrôle qualité de ses produits malgré des équipes souvent incomplètes et de s'adapter à des rythmes de production souvent irréguliers. L'accompagnement de nos partenaires au long de cette crise a mis en lumière tout l'enjeu du choix de solutions analytiques performantes et flexibles que nous détaillerons dans cette présentation.

Sandra FRÉVILLE, *FSD Field Marketing Specialist*, **Bio-Rad Laboratories | Food Science Division**

14h30 – 15h : Point clé de la maîtrise de l'alimentarité des emballages

La parution du décret 3R (recyclabilité, réduction, réutilisation des emballages) et les objectifs qui lui seront associés en terme de circularité des matériaux d'emballage vont bouleverser les pratiques de conditionnement dans le domaine de l'agroalimentaire. Parallèlement à ces changements motivés principalement par la minimisation des impacts environnementaux, il conviendra de continuer à garantir les éléments clefs de la maîtrise du risque chimique associé aux phénomènes de migration de substances indésirables de l'emballage vers l'aliment, à savoir : la maîtrise de la composition en composés volontairement ajoutés, la maîtrise de l'exposition à ces substances, l'évaluation et la maîtrise des NIAS (non intended added substances), le respect de la limite de migration globale, et l'absence d'effets organoleptiques »

Jean Claude DUSSAUD, *Directeur Commercial*, **CTCPA**

15h30-16h : Gestion de la donnée produit et packaging :

- Comment valider les informations produit et les packagings en même temps ?
- Comment harmoniser la diffusion de l'information produit sur les emballages et en ligne ?
- Comment fédérer les acteurs autour de la validation des packaging ?
- Comment fluidifier le workflow entre la qualité et le marketing, les achats et la production ?
- Comment gérer votre contenu en respectant vos processus interne ?
- Comment faire d'une contrainte réglementaire un atout pour le marketing ?

Jean-Hubert ARCHEN, *Business Développement Solutions Digitales*, **Miller Graphics France SAS**

16h10 – 16h40 : L'hygiène au cœur des préoccupations : comment rétablir le sentiment de sécurité auprès des salariés et des consommateurs ?

Thierry Rouleau, Président du Groupe Oxy'Pharm, fabricant et distributeur français de machines et de produits de bio-nettoyage et de bio-désinfection, interviendra sur le sujet en préconisant à travers de réels cas concrets, des moyens à mettre en place pour résoudre les problématiques sanitaires actuelles rencontrées par les entreprises.

Thierry ROULEAU, *Président*, **Groupe Oxy'Pharm**

16h40 – 17h10 : Conformité réglementaire des matériaux alternatifs au plastique à usage unique

« Emballages et matériaux au contact des denrées alimentaires : on vous donne la parole !!!

En raison du COVID nous ne pourrons pas venir physiquement sur le salon cette année. Mais nous serons quand même à vos côtés, via notre stand « digital » avec un lien visio pour répondre à vos questions.

En effet, chaque industriel a des problématiques qui lui sont propres et il est difficile de trouver une conférence qui cadre pleinement avec ses attentes et avec un format qui laisse peu de place aux questions/réponses.

Ainsi, si vous avez des interrogations pour vos emballages/matériaux destinés au contact alimentaire (MCDA) vous pourrez nous exposer vos questions en toute confidentialité et on vous répondra en direct.

Avec une actualité très dense les sujets ne manquent pas :

- Dernières mises à jour réglementaires : nouvel amendement du Règlement UE N°10/2011, nouvelles règles pour les caoutchoucs,...
- Utilisation de matières recyclées : comment évaluer l'inertie chimique de mes emballages,
- Utilisation de barrières fonctionnelles pour les MOSH/MOAH ou d'autres molécules : que faire ?
- Solutions alternatives aux plastiques à usage unique : polymères biosourcés, papiers/cartons,...
- Toutes autres questions qui vous interpellent ?

Profitez d'un entretien individuel en Visio pour nous exposer vos sujets d'intérêts sur les MCDA !!!

D'ici-là, prenez bien soin de vous. »

Fabien RIERA, *Responsable Commercial*, **PURE LABORATOIRE (Groupe CARSO)**



17h10 – 17h40 : Le rapport des français et européens à l'économie circulaire (Etude DS Smith/Obsoco)

L'Economie Circulaire va peu à peu se substituer à l'économie linéaire du 20^e siècle. Compte tenu des enjeux environnementaux, il y a urgence.

En partenariat avec l'Obsoco (Observatoire Société et Consommation), DS Smith s'est intéressé à la maturité des européens envers l'économie circulaire et à son évolution. « Environnement, emballage, tri, économie d'usage » sont les grandes thématiques étudiées au cours de cette enquête, qui a permis de constater un niveau de maturité plus faible des français par rapport à ses voisins européens en termes de connaissance, de volonté et d'engagement concret.

Quelle est la situation ? Quelles en sont les raisons ? Quelles sont les pistes de solutions pour y remédier ?

Armand CHAIGNE, *Directeur Marketing*, **DS Smith Packaging France**

17h40 – 18h10 : Relecture des packagings, comment faciliter vos contrôles dans une solution cloud ?

Service qualité / R&D : transformez vos « fiches textes » en un outil de contrôle électronique éditable.

- Comparez les textes des briefs qualité avec les fichiers graphiques, vérifiez les allergènes, annotez dans un flux de travail, avec l'ensemble des acteurs, la création produit / packaging.

- Mettez en place une liste de contrôle paramétrable et les rapports associés.

- Développez une base de données de vos textes produit, icônes, connectés aux fichiers graphiques, votre ERP / PLM. Exportez vos données packaging vers le PIM, les sites WEB, / catalogues GS1.

Gagner plus de 70% en temps de relecture, pour un résultat certifié à 100%.

Christophe FOURCROY, *Business Development Director*, **ManageArtworks**

Programme de conférences du Mercredi 18 novembre 2020

9h – 9h30 : Authenticité des matières premières (ingrédients, additifs, auxiliaires et emballages) : Mettre en place une démarche Food fraude dans votre entreprise

Un des enjeux pour les entreprises de la chaîne alimentaire est l'authenticité des matières premières qu'elles achètent, et des produits qu'elles proposent à leurs clients et consommateurs.

Aussi, les normes et les référentiels de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires intègrent depuis quelques années la thématique Food Fraude.

Mais de quoi s'agit-il ? Comment évaluer la vulnérabilité des couples MP/ fournisseurs ? Quels sont les paramètres à prendre en compte et quels sont les leviers à actionner afin de maîtriser les risques ?

Pauline DURAND, *Consultante & Formatrice Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments*, **ALQUAL**

09h30 – 10h : Production de sans gluten - Valider la maîtrise des exigences de la norme AOECs

Dans ce marché en expansion maîtriser les contaminations croisées est une priorité.

La reconnaissance de cette maîtrise par l'attestation d'audit à la norme AOECs assure une valorisation de l'industriel.

L'objet de la conférence sera de présenter quelles sont les exigences de cette norme et les actions à mener pour réussir l'audit.

Les fournisseurs : Qui et comment les évaluer

Le process : points clés à maîtriser

Les analyses : Quels sont les exigences d'accréditations... ISO 17025

Luis Georges QUINTELAS, *Auditeur à la Norme AOECs*, **SQUALI SAS**

10h – 10h30 : Vers une transformation des rayons de supermarchés, les solutions d'emballage durables et de substitution au plastique (Etude DS Smith/White space strategy)

Les emballages sont le premier secteur consommateur de plastique (45 %). Conséquence, ils sont responsables de près de 60 % des 3,5 millions de tonnes de déchets plastiques générés chaque année et leur taux de recyclage est seulement de 26 %.

Face à cette situation et aux nouvelles réglementations à venir, la substitution des emballages plastique à usage unique devient une des préoccupations majeures des industriels qui doivent trouver rapidement des solutions pérennes.

Dans son livre blanc « Transformer les allées des supermarchés », DS Smith estime à 1,5 million de tonnes, la quantité d'emballages plastique qui pourraient être remplacée chaque année en Europe par des matériaux recyclables. Des alternatives sont d'ores et déjà possibles pour éliminer totalement ou partiellement le plastique.

Découvrez les solutions actuelles commercialisées sur le marché et les prochaines innovations qui révolutionneront le monde de l'emballage.

Rémy BOTALLA-GAMBETTA, *Responsable Innovation*, **DS Smith Packaging France**



10h40 – 11h10 : Réussir l'écoconception des produits emballés : le CNE vous dit tout sur les 4 points clés à respecter.

Le CNE propose de résumer son guide méthodologique d'écoconception des produits emballés à destination des entreprises.

Quelques-unes des 26 questions que l'entreprise, le metteur en marché, doit se poser afin de réussir une écoconception digitale de ce nom seront passées en revue. Pour certaines des questions, des illustrations par l'exemple sont proposées.

Bruno SIRI, Délégué général, **Conseil National de l'Emballage**

11h40-12h10 : PMS et Flexibilité pour les petites structures

Quels sont les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité.

Connaitre les lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire

Stéphanie CHEVALIER-LOPEZ, Gérante, **SCL QUALITE**

14h30-15h : Sécurisez et valorisez vos process par la traçabilité

La traçabilité est considérée le plus souvent comme une contrainte. Or, dans ce contexte très particulier et avec l'émergence de nouvelles technologies (Iot, Blockchain,...), il est dès lors intéressant de la considérer comme une source de progrès. C'est l'objet de cette intervention qui, à partir de retours d'expérience, abordera les points suivants : comment mieux tracer dans les process (notamment les process de désinfection et lors d'une non conformité), l'enjeu de l'origine française (produits et process) et les opportunités technologiques (nouvel ERP, MES, nouveau marquage, ..) pour améliorer la traçabilité, y compris dans un cadre juridique.

Jean-Luc VIRUEGA, Traçabiliticien®, Docteur Ingénieur INPG en Génie Industriel, Expert près la Cour d'Appel de Montpellier, **JLV Conseil**

15h - 15h30 : Comment digitaliser et booster votre développement packaging ?

Services packaging et marketing : planifiez votre création produit, collaborez dans un flux de travail personnalisé, avec l'ensemble des acteurs dans une solution cloud.

Contrôlez les images, textes / tailles de caractères, code-barres, braille.

Comparer les briefs textes, les fichiers graphiques, annotez et partagez les artworks.

Gérez votre bibliothèque de forme de découpe, photos, artworks et fichiers sources dans une solution centralisée.

Créez une version digitale de vos packagings et pilotez vos échanges de données vers vos systèmes internes : PIM, DAM, ERP et externes : les sites WEB, catalogue GS1.

Christophe FOURCROY, Business Development Director, **ManageArtworks**

15h30-16h : Plan HACCP : Comment l'optimiser grâce au digital ?

Aujourd'hui en matière de produit alimentaire, un règlement (852/2004) spécifie l'obligation de mettre en place un plan HACCP dans son entreprise pour lutter contre les dangers liés aux consommateurs.

Il existe différents moyens d'optimiser son plan HACCP, par exemple avec un outil numérique dédié.

En effet, le digital peut être un allié de taille dans diverses circonstances comme la crise de Covid-19 qui a impacté de nombreuses entreprises."

Mélanie CASCELLI, Ingénieur QHSE, **BlueKanGo**