

SÉMINAIRE AGRO-ALIMENTAIRE

VALORISATION DE VOS PRODUITS PAR L'ANALYSE

15 SEPTEMBRE 2011 À ROUEN - 1 JOURNÉE EXCEPTIONNELLE - CONFÉRENCES, ATELIERS, VISITE DE LABORATOIRE

VOTRE INVITATION GRATUITE

La qualité et la sécurité alimentaire font l'objet d'une réglementation stricte et sont au coeur des préoccupations des consommateurs. Pour être en conformité, limiter les risques sanitaires, maintenir la qualité et préserver leur image, les producteurs, industriels et distributeurs de l'agro-alimentaire se soumettent aux contrôles.

Pour découvrir les dernières réglementations et techniques d'analyse, venez nous retrouver le **jeudi 15 septembre 2011** (conférences + visite du laboratoire SGS Multilab à Rouen).



8h30 – 9h Accueil des participants

I. ASSISTEZ AUX CONFÉRENCES PLÉNIÈRES

9h - 9h40 Sécurité alimentaire, une nouvelle vision face à de nouveaux enjeux
Professeur Jean-François Narbonne - CNRS Expert ANSES

9h40-10h20 Qualité et sécurité des produits : les déterminants et leur évaluation.
Yvon Gervaise - Directeur du laboratoire SGS Multilab Rouen

Pause

10h40-11h20 Allégations « nutrition et santé » : l'évolution de la réglementation.
Maître Debrosses avocat à la cour consultant Hogan-Lovells

11h20-12h00 Comment définir votre cahier des charges en matière de contrôle et d'analyse?
François David et Isabelle Beucher - Laboratoire SGS Multilab Rouen

12h00-14h00 Déjeuner

II. VISITEZ LE LABORATOIRE

14h - 14h45 Visite du laboratoire - Durée 45min

III. FAITES LE POINT EN CHOISISANT VOTRE GROUPE D'ATELIERS

15h00 -16h50 (30 min par atelier)

Groupe A

Atelier A1. Surveillez les produits néoformés et les contaminants dans le conditionnement : acrylamide, auxiliaire technologique, bisphénol A...
(François David et Yvon Gervaise)

Atelier A2. « Free from », comment répondre à cette tendance? (acides gras trans, sel, sucre, allergènes, additifs...) *(Dalila Hachani et Laurence Lambert)*

Atelier A3. Rédiger une étiquette : mentions obligatoires et facultatives.
(Benoît Trébert)

Atelier A4. Sécurité alimentaire dans vos produits et processus, aspect technique et réglementaire : retour d'expérience. *(Stéphanie Ansel, Dalila Hachani)*

Groupe B

Atelier B1. Sécurité alimentaire dans vos produits et processus, aspect technique et réglementaire : retour d'expérience. *(Stéphanie Ansel)*

Atelier B2. Comment l'ADN parle de vos produits? *(Nicolas Crapart)*

Atelier B3. Les critères de valorisation des co-produits et agro-ressources : sous-produit, sur produit, alimentation animale et chimie verte. *(Thierry Ruppé et Yvon Gervaise)*

Atelier B4. Fukushima : contrôle des traces radioactives dans la chaîne alimentaire. *(Lise-Marie Lereudu)*

SGS