

SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE  
DES ALIMENTS

VALIDER LES MESURES DE MAÎTRISE

EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES:

DE NOUVEAUX OUTILS POUR VOUS ACCOMPAGNER

19 MARS 2019 - DE 9H00 À 16H30

MAISON DU LAIT - PARIS

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION

## LE RMT ACTIA QUALIMA

CE RÉSEAU NATIONAL, MIS EN PLACE ET SOUTENU PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ALIMENTATION, SOUS LA COORDINATION DE L'ACTIA, PORTÉ PAR AERIAL ET CO-ANIMÉ AVEC ACTALIA, EST DÉDIÉ À LA MAÎTRISE DE LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS. IL REGROUPE 16 PARTENAIRES.

CET ENSEMBLE D'ACTEURS CONSTITUE UN RÉSEAU NATIONAL UNIQUE EN MICROBIOLOGIE ET PHYSICO-CHIMIE DES ALIMENTS, EN GÉNIE DES PROCÉDÉS ALIMENTAIRES & FRIGORIFIQUES ET EN MODÉLISATION & BIostatistiques.

## LES PARTENAIRES DU RMT

ITAI : ACTALIA - ADIV - ADRIA - AERIAL - CTCPA - IFIP

ORGANISME PROFESSIONNEL : CNIEL - ORGANISMES PUBLICS : ANSES

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE &amp; DE L'ALIMENTATION DGAL BASCA

ENSEIGNEMENT &amp; RECHERCHE : ÉNILBIO DE POLIGNY - ÉNIL DE

SAINT-LÔ - ENVA MAISONS-ALFORT - INRA CLERMONT THEIX

IRSTEA - LYCÉE AGRICOLE LOUIS-MALLET - UNIVERSITÉ BLAISE

PASCAL DE CLERMONT-FERRAND - UNIVERSITÉ DE BRETAGNE

OCCIDENTALE (LUBEM)



## EN SAVOIR PLUS

## PROGRAMME

- POINT À DATE RÉGLEMENTAIRE PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ALIMENTATION
- COMMENT VALORISER LES RÉSULTATS D'AUTOCONTRÔLES ?
- COMMENT UTILISER LES NOUVEAUX OUTILS DE MODÉLISATION ?
- EXEMPLES D'APPLICATION DE TERRAIN ET TÉMOIGNAGES DE PROFESSIONNELS.
- PERSPECTIVES DE RECHERCHE ET DE DIFFUSION

## PROGRAMME

09h15

Accueil

10h00

Ouverture de la journée  
Cheffe du service de l'Alimentation (DGAL)

10h10

Évaluation des risques microbiologiques dans les aliments et liens avec les autorités publiques  
Anses - dir° de l'évaluation des risques

10h30

Présentation du RMT Actia Qualima  
Valérie Stahl (Aerial) & Catherine Denis (Actalia)  
Co-animation du RMT

10h45

Contrôles officiels : réglementation, modalités d'inspection et attentes des inspecteurs, vademecum, instructions techniques  
Sébastien Rémy-Fernandes (chef du bureau Basca - DGAL) & Nadine Guillome (inspectrice SSA - DDPP 56)

11h15

Démarche et données à acquérir par les entreprises pour valider les mesures de maîtrise  
Valérie Michel (Actalia)

11h35

Guide d'aide à l'acquisition des données pour la validation des mesures de maîtrise  
Laurent Guillier (Anses)  
Fanny Tenenhaus-Aziza (Cniel)

12h15 DÉJEUNER

13h30

L'outil de formation des professionnels et des inspecteurs : La Mallette pédagogique sur la durée de vie microbiologique  
DGAL, les ITAI du RMT ACTIA Qualima, Anses

14h00

Formation de l'enseignement technique agricole pour les futurs professionnels  
Réseau alimentation DGER, Énils de Saint-Lô et de Poligny, lycée Louis-Mallet de Saint-Flour

14h15

Témoignages de professionnels : analyse quantitative des risques dans différentes filières

15h15

Qualité sanitaire et consommation énergétique, comment trouver le meilleur équilibre sur une ligne de production ?  
Steven Duret (Irstea)  
Partenaire du projet ANR Opticold

15h35

Hétérogénéité cellulaire et distribution spatiale de pathogènes dans les matrices alimentaires, en interactions avec les communautés microbiennes  
Mickaël Desvaux (Inra Medis)  
Coordinateur du projet ANR Pathofood

15h55

Conclusion et clôture de la journée



## INSCRIPTIONS

PUBLIC CIBLÉ : PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, FÉDÉRATIONS ET ORGANISMES PROFESSIONNELS, DGAL, ANSES, DGCCRF, AGENTS DDPP, INSTITUTS TECHNIQUES ET ORGANISMES DE RECHERCHE, ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT...

INSCRIPTIONS (NOMBRE DE PLACES LIMITÉ)

INSCRIPTION GRATUITE, REPAS DE MIDI OFFERT

RENSEIGNEMENTS  
PRATIQUES

## LIEU

MAISON DU LAIT - 42 RUE DE CHÂTEAUDUN  
75009 PARIS

CONTACTS : V.STAHL@AERIAL-CRT.COM

C.DENIS@ACTALIA.EU

En cas de nécessité, l'organisation et le contenu du présent programme peuvent être modifiés.

