

21 juin 2010

Société

NAF/APE

M/Mme/Mlle

Prénom

Service

Fonction

Adresse

Code Postal

Ville

Tél.

Fax

E-mail

Siret

RÈGLEMENT

Destinataire de la facture, si différent

Cachet de l'entreprise

Personne à contacter

Date

Tél.

Signature

Ci-joint un chèque de €

(correspondant au montant TTC de l'inscription, libellé à l'ordre de l'Agent Comptable du LNE)

À RETOURNER À

Laboratoire national de métrologie et d'essais
Centre de Formation
1, rue Gaston Boissier
75 724 PARIS CEDEX 15OU PAR FAX
au 01 40 43 37 37

Référence de la journée

Emballage et sécurité des aliments – JT 1005 – 21 juin 2010

Lieu

Hôtel Mercure Paris Porte de Versailles "Expo"

36-38, rue du Moulin - 92170 Vanves

Distance : 300 mètres du LNE

Hébergement sur réservation : 01 46 48 55 00

Frais de participation

1 jour : 410,00 € HT soit 490,36 € TTC.

La participation aux frais comprend l'inscription aux conférences, les pauses-café, le repas pris en commun et la remise d'un dossier technique.

Inscriptions

Vous pouvez vous inscrire par fax au **01 40 43 37 37** ou sur notre site internet **www.lne.fr** à la rubrique Formation-Séminaires ou par email **formation@lne.fr**. L'inscription devient définitive à réception du bulletin d'inscription, accompagné du règlement TTC des frais d'inscription, à l'adresse suivante :

Laboratoire national de métrologie et d'essais

Centre de Formation

1, rue Gaston Boissier – 75 724 PARIS CEDEX 15

L'inscription ne donne pas lieu à l'établissement d'une convention de formation.

Merci de libeller votre chèque à l'ordre de l'Agent Comptable du LNE ou d'effectuer un virement bancaire sur le compte ci-dessous :

18206 00280 58381956001 04 CRCA PARIS C.AFF.RENNES
Code Banque Code Guichet Numéro de Compte Clé Domiciliation

Après réception de votre bulletin d'inscription, nous vous adressons une convocation, accompagnée d'un plan d'accès.

Toute entreprise a la possibilité jusqu'à la veille de la journée de remplacer un participant défaillant par un autre, en nous informant par écrit (fax ou e-mail).

Contact

E-mail : formation@lne.fr

Tél. 01 40 43 37 35 / Fax 01 40 43 37 37

21 juin
2010EMBALLAGE
ET SÉCURITÉ
DES ALIMENTS

A l'intention des

- Fabricants d'emballages
- Industriels de l'agroalimentaire
- Distributeurs

Avec la participation de

- **ACTIA** (Association de Coordination des Techniques pour l'Industrie Agro-alimentaire)
- **CTCPA** (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles)
- **ISHA** (Institut Supérieur d'Hygiène Alimentaire)
- **INRA** (Institut National de la Recherche Agronomique)
- **PROPACK FOOD** (Réseau Mixte Technologique)
- **QUID pgc & EVEIO**



Le domaine des matériaux au contact des aliments rassemble les professionnels de l'emballage, des secteurs Technique et Qualité, autour de préoccupations d'ordre : réglementaire, hygiène et innovation en lien avec les besoins et l'évolution du marché.

Ces 5^{èmes} **Rendez-Vous avec les professionnels de l'emballage et de l'industrie agro-alimentaire** sont l'occasion de faire le point sur les évolutions récentes concernant :

- la réglementation des matériaux au contact des aliments ;
- l'hygiène et la sécurité sanitaire des emballages ;
- REACH, sa mise en application.

Questions développées :

- **Comment répondre aux obligations réglementaires pour les matériaux mis sur le marché ?**
- **Quelles sont les avancées de la recherche dans le domaine des matériaux et emballages ?**
- **Les référentiels Hygiène des emballages et Hygiène alimentaire, quels nouveaux outils de comparaison et de choix ?**
- **REACH, sa mise en application ?**



09 : 15

Accueil des participants

09 : 30

Ouverture et présentation de la journée

- Hervé MARCEL, LNE

09 : 45

Répondre à la réglementation européenne des matériaux au contact des aliments

1. Contexte réglementaire européen et français

2. Obligations des professionnels

3. Evolutions depuis juin 2009 :

- Nouvelle législation des matières plastiques : le PIM "Plastic Implementation Measure"
- Projets pour les autres matériaux
- Mise en place des nouvelles exigences :
 - Matériaux et emballages actifs et intelligents
 - Procédés de recyclage des matières plastiques
- Fiches par matériau, publiées par la DGCCRF

4. Bilan des alertes européennes du système RAS (Rapid Alert System)

- Patrick SAUVEGRAIN, Coordinateur Technique Emballage Alimentaire, LNE

10 : 45

Questions-Réponses

11 : 00

Pause

11 : 15

Microbiologie des surfaces :

Comparaison des techniques de "décrochage" des micro-organismes sur matière plastique (PE) et Inox.

- Émilie HIRSOUX, Chef de projet Hygiène des emballages, LNE

11 : 45

Le règlement REACH appliqué aux emballages

- Camille SERRET, Chef de projet REACH, LNE

12 : 30

Questions-Réponses

12 : 45

Déjeuner

14 : 15

Comparaison des référentiels de l'emballage et de l'alimentaire : nouvelle version du guide ACTIA

ISO 9001, EN 15593, ISO 22000, BRC/loP, IFS, BRC, PAS 220

- Anne-Gaëlle MELLOUET, Responsable Sécurité des Aliments, Prévention et Gestion de Crise, CTCPA Avignon

14 : 45

Le référentiel Hygiène IFS - DPH créé pour la Droguerie-Parfumerie-Hygiène des marques distributeurs

- Christian ZOLESI, Expert IFS, Audit et conseil pour centrales d'achats, QUID pgc & EVEIO

15 : 15

Questions-Réponses

15 : 30

Pause

15 : 45

Développement des axes de recherche et travaux réalisés dans le cadre du réseau RMT Propack Food

- Dr Anne-Marie RIQUET, Chargée de Recherche, INRA - UMR 1145

16 : 15

Questions-Réponses

16 : 30

Conclusion

17 : 00

Fin de la journée

