



3^e édition

Sécurité alimentaire

Gestion de risques, nouvelles réglementations et technologies

6 février 2019
Hôtel Hyatt Regency, Montréal

Bénéficiez de l'expérience de :

AGDFL /// AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS /// AGROPUR /// CAIN LAMARRE ///
CIBIM /// CINTECH /// GROUPE CIBUSTEC /// GROUPE OPTEL /// MÉLIORE /// OLYMEL ///
PRODUITS ALIMENTAIRES VIAU /// RCGT CATALAXY

lesaffaires.com/financementPME2018 ou 514 392-4298

Avec le soutien de :



3^e édition

Sécurité alimentaire

Gestion de risques, nouvelles réglementations et technologies

6 février : conférence
Hôtel Hyatt Regency, Montréal

À titre de responsable de la qualité dans votre organisation, votre objectif premier est de maintenir des conditions d'hygiène et de salubrité optimales dans le traitement ou la fabrication des aliments. Qu'il s'agisse de l'achat de l'intrant jusqu'à la façon dont le produit sera utilisé, la sécurité alimentaire demeure un enjeu rarement réglé en raison de la complexité des risques et de l'environnement réglementaire dans lequel vous évoluez.

Les 6 et 7 février prochains, participez à un événement complet qui abordera à la fois la **gestion de risques**, les **changements réglementaires** et les **innovations technologiques**.

Des solutions innovantes et de solides stratégies vous seront présentées pour gagner en efficacité dans vos contrôles qualité tout en améliorant vos processus de validation et de vérification.

Obtenez des clarifications et des interprétations à propos des nouvelles normes, certifications et réglementations, améliorez significativement la gestion de risques et découvrez le potentiel de technologies telles que l'automatisation, la *blockchain*, ou encore, l'intelligence artificielle appliquées au milieu agroalimentaire.

Vous évoluez dans un secteur exigeant et complexe en pleine mutation. Soyez outillé pour mieux affronter ces changements.

Au plaisir de vous revoir ou de vous y rencontrer,

Nathalie Johnson
Gestionnaire de projets sénior-contenu
Événements *Les Affaires*

895\$*
1095\$
Jusqu'au **17 janv.**
*CODE PROMO requis

6 bonnes raisons de participer

- **Bonifiez** vos pratiques en **contrôle qualité**
- **Priorisez** la gestion de risques pour mieux les contrôler
- Découvrez les derniers développements en **gestion des allergènes**
- Sachez comment seront **interprétées** les **nouvelles normes** par les **auditeurs**
- Comprenez mieux l'impact du nouveau **Règlement sur la salubrité des aliments au Canada**
- Découvrez le potentiel de l'**automatisation**, de l'**IA** et de la **blockchain** sur votre productivité

Inscrivez-vous aux 2 visites d'usines du 7 février.
Visitez lesaffaires.com/alimentaire pour les détails!

Avec le soutien de :



Conférence

mercredi 6 février 2019

8 h 15 ACCUEIL DES PARTICIPANTS

8 h 45 MOT D'OUVERTURE



Sylvain Fournaise

Vice-président, Sécurité alimentaire et Services techniques
OLYMEL

VOLET GESTION DE RISQUES

9 h 05 ÉTUDE DE CAS

Comment prioriser vos risques afin de mieux les contrôler en amont



Guy Latreille

Directeur, Conformité et Gestion de Risque, Excellence opérationnelle et Qualité
AGROPUR

L'agroalimentaire est un secteur en pleine mutation soumis à de nouvelles réglementations, à un degré élevé d'exigences, à l'accélération des besoins technologiques, à la présence des médias sociaux ou encore, à une pression constante pour réduire les frais opérationnels afin de faire face à un marché agressif et demeurer compétitif. Comment une entreprise essouffée par tous ces changements peut-elle établir les priorités qualité afin de maintenir la sécurité alimentaire au niveau requis ? Mission réussie pour Agropur, qui est parvenue à relever ce défi avec brio.

- Comment bien cerner les différents risques liés à la sécurité alimentaire dans votre organisation ?
- Quels moyens et quels outils mettre en place afin de prioriser les risques ?
- Comment la priorisation des risques permet-elle d'orienter les actions afin de les circonscrire en amont ?

9 h 45 EXPERTISE

Améliorer la gestion des allergènes alimentaires : mission possible !



Éric Marceau

Spécialiste scientifique
Laboratoire de Longueuil

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

La présence d'allergènes alimentaires non déclarés représente la principale cause de rappel d'aliment au Canada. Comment les entreprises du secteur agroalimentaire peuvent-elles s'assurer d'offrir des produits sécuritaires pour une clientèle qui est davantage aux prises avec des allergies alimentaires ?

- Comment améliorer la gestion des allergènes afin de diminuer les risques ?
- Quelles sont les bonnes pratiques et techniques de contrôle ?
- Quelles méthodes analytiques conviennent à vos besoins ?

10 h 30 PAUSE RÉSEAUTAGE

10 h 50 ÉTUDE DE CAS

Peut-on amener la gestion de risques à zéro ?



Didier Leroux

Directeur, Sécurité alimentaire et affaires réglementaires

PRODUITS ALIMENTAIRES VIAU

La transformation de la viande est une activité fortement réglementée, exigeante, complexe, et comporte son lot de défis quotidiens. De la conception à la consommation, l'analyse du risque nous amène à mettre en place des mesures concrètes, facilement compréhensibles et réalistes de façon à assurer l'intégrité de la qualité ainsi que de la salubrité alimentaire.

- La veille réglementaire, une nécessité bénéfique ?
- Au-delà du contrôle qualité, oser sortir de sa zone de confort ;
- Comment la technologie peut-elle contribuer à minimiser le risque ?

VOLET CHANGEMENTS RÉGLEMENTAIRES

11 h 30 EXPERTISE

Évolution des normes de sécurité alimentaire : le point sur les changements actuels et ceux à venir



Vincent Damphousse

Président

GROUPE CIBUSTEC

Les principales normes de salubrité des aliments ont connu d'importantes mises à jour au cours des 18 derniers mois. De nouveaux volets normatifs ont été ajoutés à cette occasion. Cette présentation vous expliquera l'importance de comprendre comment ces nouvelles demandes seront interprétées par les auditeurs et les propriétaires de normes afin de bien les intégrer à vos systèmes qualité.

- Les derniers changements au BRC qui entreront en vigueur à l'hiver 2019 ;
- Les derniers changements au SQF en vigueur depuis janvier 2018 ;
- FSSC 22000 et les autres normes ;
- Intégration dans la nouvelle norme réglementaire nord-américaine.

12 h 15 DÎNER RÉSEAUTAGE

« Permet de trouver de l'inspiration et des trucs pour amener l'équipe HACCP dans le même chemin de pensée que l'équipe qualité concernant la sécurité alimentaire. »

– Marie-Ève Major, Directrice AQ/HACCP,
Plaisirs Gastronomiques

Participante à la 2^e édition, février 2018

13 h 30 CONTENU PARTENAIRE

Le nouveau Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) : ce que vous devez savoir



M^e Stéphane Gauthier
Avocat
CAIN LAMARRE



M^e Jean-Pierre Lévesque
Avocat
CAIN LAMARRE

Le 15 janvier 2019, le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) entrera en vigueur. Dans ce cadre, certaines exigences devront être satisfaites immédiatement, d'autres introduites progressivement. Les délais pour se conformer aux exigences en matière de délivrance de licences, de contrôles préventifs et de traçabilité dépendront des secteurs d'activité et des aliments. Cette présentation vous présentera les principaux points à retenir du RSAC.

- Identifiez les grandes lignes et les principaux objectifs du RSAC;
- Découvrez les principales exigences du RSAC à satisfaire dès le 15 janvier 2019;
- Quelles seront les exigences à satisfaire après janvier 2019 ?
- Sachez comment interpréter ces changements afin de sortir des zones grises.

VOLET NOUVELLES TECHNOLOGIES

14 h 15 ÉTUDE DE CAS

L'automatisation et son impact sur la salubrité des aliments

Le virage vers l'industrie 4.0 devient incontournable pour le secteur agroalimentaire aux prises avec une pénurie de main-d'œuvre et des pressions constantes pour réduire ses coûts de production. La transformation numérique permet des gains quantitatifs et qualitatifs sur le plan du contrôle de qualité des procédés.

- Quels sont les avantages et les enjeux d'automatiser vos procédés ?
- Quels sont les éléments à considérer pour mettre en place un processus d'automatisation ?
- Qui impliquer et comment ?
- Quels sont les défis et comment les surmonter ?

Pour connaître le développement du programme, consultez notre site web : lesaffaires.com/alimentaire

15 h 00 PAUSE RÉSEAUTAGE

« Ce sont des gens de notre milieu, avec de vraies expériences, qui nous donnent des exemples de notre réalité. »

– Marie-Pier Deschênes, Coordonnatrice HACCP, Saputo Produits Laitiers Canada Senc

Participante à la 2^e édition, février 2018

15 h 30 TABLE DE DISCUSSION

La blockchain et l'intelligence artificielle : révolution à prévoir pour l'industrie agroalimentaire



Marc-André Bourque
Président
MELIORE



Vanessa Grondin
Vice-présidente, Chaîne d'approvisionnement Intelligente pour l'Industrie Agroalimentaire
GROUPE OPTEL



Louis Roy
Associé
RCGT CATALAXY

L'intelligence artificielle (IA) et la blockchain sont aux portes du monde industriel et promettent une révolution en profondeur. Ces innovations technologiques offrent de grandes possibilités pour réduire les coûts en gestion de traçabilité, améliorer les contrôles qualité et garantir l'intégrité des données.

- Ce que vous devez savoir à propos du blockchain : traçabilité, défis et enjeux;
- Les innovations technologiques pour optimiser les chaînes d'approvisionnement;
- Quelles sont les possibilités et les applications potentielles de l'IA pour le secteur industriel ?
- Comment vous y préparer ?

16 h 30 FIN DE LA JOURNÉE CONFÉRENCE

« Ça nous permet de prendre conscience de où est rendue l'industrie de la transformation alimentaire aujourd'hui avec la culture de la qualité. Cela est important pour planifier nos activités futures. »

– Édith Côté, Conseillère en transformation alimentaire, MAPAQ

Participante à la 2^e édition, février 2018



Conférence Sécurité alimentaire, 2^e édition, février 2018

3^e édition

Sécurité alimentaire

Je souhaite m'inscrire à :

PRIX RÉGULIERS



PRIX PROMOTIONNELS AVEC VOTRE CODE PROMO*

Jusqu'au 13 décembre Du 14 déc. au 17 janv.



Conférence

1095 \$

695 \$

895 \$

*Pour bénéficier des prix promotionnels, mentionnez le **CODE PROMO** situé sur la page couverture de la brochure.

En différé



WEBINAIRE GRATUIT PRÉ-CONFÉRENCE

Préparez vos audits dans le cadre du nouveau Règlement sur la salubrité alimentaire au Canada (RSAC)

Le nouveau RSAC qui vise à réduire le fardeau administratif imposé aux entreprises en réunissant 14 règlements distincts dans un seul règlement, entrera en vigueur le 15 janvier 2019. Vous devrez surtout bien comprendre les éléments sur lesquels vous serez audités dans un contexte de gestion de la qualité et de programmes tels qu'HACCP et GFSI.

Découvrez les principaux éléments audités dans le cadre du RSAC :

- La délivrance des licences pour les entreprises qui importent des aliments ou qui conditionnent des aliments exportés ;
- Les contrôles préventifs et le Plan de Contrôle Préventif (PCP) lorsque requis ;
- La traçabilité, l'importation et/ou l'exportation.

lesaffaires.com/webinaires

CONTACTEZ-NOUS :

T 514 392-4298 ou 1 855 392-4298 evenements@tc.tc

ÉCHANGEZ SUR NOS COMMUNAUTÉS EN LIGNE :

Aimez notre page Facebook : Les Affaires

@la_lesaffaires #EvenementsLA #lesaffaires

Joignez-vous à notre groupe LinkedIn : Les Affaires

CONSULTEZ NOTRE BLOGUE :

EN COULISSES - Événements Les Affaires www.lesaffaires.com/blogues



Invitez vos collègues

et profitez de rabais avantageux !

- 2 à 3 personnes → rabais de **15%**
- 4 à 5 personnes → rabais de **20%**
- 6 personnes et + → rabais de **25%**

Rabais applicables sur les prix réguliers, non-cumulables aux prix promotionnels.

Rabais de groupe

Inscrivez-vous en ligne : www.lesaffaires.com/alimentaire

Cet événement s'adresse aux :

Dirigeants, vice-présidents, directeurs, conseillers et chefs assurance qualité, contrôle qualité, sécurité alimentaire, approvisionnement, production, opération, affaires réglementaires, logistique, recherche et développement, etc.

Votre inscription inclut :

- Du contenu pratique et concret
- Une occasion unique de bâtir un réseau de contacts
- Un accès à la documentation rendue disponible par les conférenciers
- Un dîner réseautage
- Des collations et du café servis à l'accueil et durant les pauses réseautages
- Une conférence reconnue en vertu de la Loi sur les compétences (1 %)

OPPORTUNITÉS DE COMMANDITES

Cette conférence peut vous fournir une occasion unique de visibilité auprès de décideurs dans votre domaine et d'exposer vos produits et services.

Plusieurs forfaits de commandites sont disponibles : cocktail, exposant, petit-déjeuner...

Pour plus d'information, communiquez avec le département des ventes : lesaffaires.ventes@tc.tc ou 514 392-4660 www.lesaffaires.com/commandites

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Les prix promotionnels sont valides jusqu'au 13 décembre 2018 et 17 janvier 2019 inclusivement en mentionnant votre CODE PROMO. Ces prix promotionnels ne sont pas cumulables aux rabais de groupe. Les frais de participation comprennent la documentation de la conférence rendue disponible par les conférenciers, le repas du midi et des collations et boissons aux pauses-café selon votre inscription. Notez que vous ne pouvez participer à cette conférence que si vous effectuez votre paiement au plus tard la veille de la conférence. Vous pouvez vous inscrire par téléphone ou en ligne, et payer par carte de crédit Visa, American Express ou Master Card.

UNE POLITIQUE D'ANNULATION FLEXIBLE

Toute demande d'annulation doit obligatoirement être envoyée par courriel à evenements@tc.tc au plus tard dix jours ouvrables avant l'événement pour remboursement. Le fait de ne pas participer à la conférence ne vous libère en aucune façon de l'obligation d'acquitter les frais exigibles. Cependant, vous pouvez en tout temps vous faire remplacer par une personne de votre choix en nous en avisant par écrit. Les organisateurs se réservent le droit de modifier en tout ou en partie la programmation, et ce, sans préavis.

LIEU DE LA CONFÉRENCE

Hôtel Hyatt Regency, Montréal