

Journée Sécurité des Aliments

Jeudi 28 janvier 2016, à Nantes

Organisée par Cap Aliment, Oniris et Valorial, la journée **Sécurité des Aliments** vise à faire le point sur les **enjeux actuels et futurs de ce domaine tant sur des aspects techniques, qu'économiques et réglementaires**. Des experts nationaux reconnus des secteurs privés et académiques sont invités à venir partager et échanger sur l'avenir de la sécurité des aliments.

La journée Sécurité des Aliments aura lieu **jeudi 28 janvier 2016, de 9h00 à 17h30, à Oniris – Site de la Géraudière à Nantes**.

Une cible : Les organisateurs attendent 150 participants, essentiellement des entreprises agroalimentaires, laboratoires de recherche, centres techniques et prestataires de conseil et d'analyse.

Au programme de cette journée animée par Pierre CHRISTEN, rédacteur en chef du magazine Process Alimentaire : **conférences, tables-rondes et ateliers sur des sujets d'actualité répondant aux problématiques de l'industrie agroalimentaire**.

Les conférences :

- Perception des risques sanitaires par le consommateur en France et à l'international - Jörg MÜLLER, CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie)
- Validation des Dates limites de consommation (DLC) et Dates limites d'utilisation optimale (DLUO) : restitution des travaux du groupe de travail sur la date de durabilité minimale, cas concrets gérés en laboratoire - Corinne DANAN, DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) et Bernard CARON, INOVALYS
- INCO 1 an après – le règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires - Alain SOROSTE, Option Qualité
- Observatoire de l'alimentation : un outil de surveillance des risques connus - Corinne DANAN, DGAL (Direction Générale de l'Alimentation).

Une table ronde sur le thème "Une communication adaptée pour prévenir les crises" : Choreh FARROKH, CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) ; Pierre-Michel ROSNER, CIV (Centre d'information des viandes); Michel SALION, Agence MANIFESTE ; Serge LE ROI, EQUAD (expertise d'assurance et gestion de crise)

4 ateliers proposés :

- KIDYSALT et CRISALT : 2 projets de R&D sur la réduction de la teneur en sel des aliments et visite du laboratoire de biochimie alimentaire d'Oniris avec sa bouche artificielle (Carole PROST, Oniris)
- Risques liés aux virus et visite virtuelle du laboratoire du Centre Européen d'Expertise et de Recherche sur les Agents Microbiens, CEERAM (Fabienne LOISY, CEERAM)
- Risques chimiques émergents et visite du laboratoire "contaminants chimiques" d'EUROFINS (Jérôme GINET, EUROFINS)
- Impact des hautes pressions sur les risques sanitaires et étude de cas avec l'équipement hautes pressions de la halle technologique d'Oniris (Marie de LAMBALLERIE, Oniris)

Programme complet et Inscriptions sur le site internet www.capaliment.fr,
rubrique Actualités

Contacts presse :

Virginie PRIOU, Agence régionale Pays de la Loire Territoires d'Innovation / Cap Aliment - Tél 02 40 89 89 87 – v.priou@agence-paysdelaloire.fr
Pierrick CHALOIS, Oniris – 02 51 78 54 03 – pierrick.chalois@oniris-nantes.fr
Christophe JAN, Valorial – 02 23 48 59 65 – christophe.jan@pole-valorial.fr