

Jeudi 30 janvier

Vendredi 31 janvier

ENREGISTREMENT · Cocktail d'accueil		08h00
OUVERTURE · Les défis du Risque alimentaire Mme Carole Delga - Présidente Région Occitanie M. Mikaël Bresson - Président & Fondateur Phytocontrol M. Yvan Lachaud - Président Nîmes Métropole M. Benoît Roig - Président Université de Nîmes		09h00
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Gestion des risques connus et anticipation des problématiques émergentes - Opération OPSON M. Francesco DE ANGELIS - International Criminal Police Organization (INTERPOL)	09h20
PITCH SPONSOR 5' Agilent - r-biopharm		09h45 - 09h50
CONFÉRENCE TRAÇABILITÉ	De l'échantillonnage à l'analyse du flux : enjeux et opportunités de la technologie blockchain pour la traçabilité des supply chains M. Matthieu Hug - Tilkal	10h00 - 10h10
PITCH SPONSOR 5' Shimadzu - Waters		10h30
PAUSE NETWORKING		10h40
DÉBAT AUTHENTICITÉ L'HUILE VÉGÉTALE Contaminants & adultération	DÉBAT TRAÇABILITÉ DIGITALISATION	11h10
DÉJEUNER BUFFET · Networking		12h20
RESTITUTION DES DÉBATS		14h00 - 12h40
CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ	Nouvelles technologies, nouvelles solutions - NGS FOOD FRAUD M. Mario Gadanho - Thermo Fisher Scientific	14h15 - 14h00
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Le devenir des substances d'emballage alimentaire : contaminations croisées, migrations... un défi majeur pour le 21 ^{ème} siècle M. Olivier Vitrac - INRAe	15h00
PITCH SPONSOR 5' Décontamination par lumière pulser par Sertixene Mme Barbara Niouche - Sterixene		15h30
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Le contrôle des substances interdites en élevage M. Bruno Le Bizec - LABERCA, Professor, PhD, HDR	15h40
PAUSE NETWORKING		16h00
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Contaminants émergents : microplastiques dans les aliments M. Eric Capodanno - Directeur Scientifique Phytocontrol	16h30
CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ	Analyses isotopiques pour la détermination d'authenticité et d'origine des produits alimentaires Mme Hélène Delavault - ThermoFisher (IRMS)	17h00
CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ	Prévention des fraudes alimentaires : cas des herbes aromatiques et des épices M. Jean-Louis Lafeuille - GLOBAL QUALITY & FOOD SAFETY CoE - McCormick & Company, Inc.	17h25
CLÔTURE		17h45
LIBRE		18h00
COCKTAIL D'INATOIRE	Découverte des gourmandises régionales Chambre de L'agriculture	19h00

ENREGISTREMENT · Cocktail d'accueil	
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Le référentiel IFS Food version 7 et les exigences IFS sur la fraude alimentaire. Mme Chryssa Dimitriadis - IFS Technical Project & IFS Food Standard Manager
CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ	L'origine en question recherche des marqueurs de typicité des vins M. Tristan Richard - Université de Bordeaux (RMN + Vin)
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Microbiologie alimentaire : réactivité du MALDI tof pour l'identification des souches Sophie Dussargues - Ingenieur microbiologie Phytocontrol
CONFÉRENCE SECURITE ALIMENTAIRE	Gestion d'une contamination des réseaux d'alimentation en eau potable M. Franck Galland & M. André Viau - AQUA-SURETE
PAUSE NETWORKING	
DÉBAT AUTHENTICITÉ NATURALITÉ	DÉBAT AUTHENTICITÉ GESTION DE CRISE
CONFÉRENCE AUTHENTICITÉ · RESTITUTION DES DÉBATS	
DÉJEUNER BUFFET · Clôture	
VISITE SERVICES AUTHENTICITE ET CONTAMINANTS LABORATOIRE PHYTOCONTROL	
VISITE MUSÉE DE LA ROMANITÉ	

