23ème Rendez-vous

MANAGERS DE LA QUALITÉ

EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

VOUS ÊTES CONCERNÉS, si vous êtes:

Directeurs, Responsables qualité et sécurité des aliments, Responsables QSE, Chefs d'entreprises, Qualiticiens...

Filière agroalimentaire : production, transformation, distribution



RENNES

3 & 4 JUIN 2026

ADRIA FOOD EXPERTISE

BRETAGNE

Dans un environnement où les exigences en matière de sécurité des aliments évoluent sans cesse et gagnent en complexité, le rôle de Responsable Qualité est plus que jamais stratégique.
Pour vous accompagner dans ces défis, nous avons le plaisir de vous convier à la 23e édition du rendez-vous des Managers de la Qualité, les 3 et 4 juin 2026 à Rennes, un temps fort dédié à l'échange, à la réflexion et au partage d'expertises entre professionnels engagés.

Cette édition mettra un accent particulier sur la compréhension et la maîtrise des **dangers émergents.** Vous bénéficierez d'**éclairages scientifiques**, **réglementaires** et **juridiques**, ainsi que d'**outils concrets** pour les intégrer efficacement dans vos démarches, notamment **HACCP**.

Ce sera également l'occasion de décrypter les **dernières actualités en sécurité des aliments** et de découvrir des **leviers opérationnels** pour renforcer la **Food Safety Culture** au sein de vos équipes, notamment à travers des rituels qualité inspirants.

Nous vous invitons à vous inscrire dès à présent et à participer à cette édition 2026 du rendez-vous des Managers de la Qualité, qui s'inscrit comme un temps fort de référence pour les professionnels du secteur.

Bien cordialement,

Céline TOURNIER
Responsable activité SMSDA - ADRIA

MERCREDI 3 JUIN

9h00 - 9h30 • Tour de table et présentation du programme

ACTUALITÉS SDA

9h30 - 10h15

Actualités « Qualité et Sécurité des aliments »

- Les référentiels de certification (IFS, BRC, FSSC 22000) : version en vigueur, évolutions à venir…
- Les informations essentielles SDA qu'il ne fallait pas manquer depuis le dernier RDV des managers de la qualité

Céline TOURNIER, Consultante formatrice - ADRIA

10h15 - 11h00

Résidus de pesticides dans les aliments : Maîtriser les LMR de la réglementation européenne aux nouvelles restrictions françaises (arrêté du 5 janvier 2026)

- Exposer les bases de l'établissement des LMR de pesticides au niveau européen
- Connaître les outils pour les consulter et les éléments essentiels pour interpréter un résultat d'analyse
- Comprendre le contexte et les implications de l'arrêté du 5 janvier 2026
- Identiifer les perspectives réglementaires à venir

Anne-Laure BEQUET, Responsable réglementation - ADRIA

11h00 - 11h30 • Pause & Networking

11h30 - 12h30

Produits PAM / non PAM : Impacts sur la gestion de Listeria

- Maîtriser le danger Listeria via les PRP : nettoyage, flux, séparation des zones
- Définir son plan de contrôle environnemental
- Ajuster son étude HACCP : usage attendu des produits...

Gaëlle QUANTIN, Consultante formatrice - ADRIA

12h30 - 14h00 • Déjeuner

GESTION DES DANGERS EMERGENTS

14h00 - 15h30

Les dangers émergents : les définir et les caractériser

- Comprendre ce qu'est un danger émergent en sécurité des aliments : Atelier de réflexion
- Identifier les signaux faibles et les sources de veille pour anticiper
- Exemples de chronologie de dangers émergents

Co-animation - ADRIA

15h30 - 16h00 • Pause & Networking

16h00 - 16h45

Dangers chimiques émergents dans les filières alimentaires : Identification, priorisation et travaux SCA

- Les plateformes d'épidémiosurveillance en France
- Identification et priorisation des dangers émergents
- Dangers émergents : exemples
- Travail sur l'émergence : retour d'expérience de la Plateforme SCA

Margot BARENSTRAUCH, Ingénieur de recherche - plateforme SCA (Oniris, INRAE, LABERCA)

16h45 - 17h30

Dangers microbiologiques émergents

- Retour sur la crise céréulide
- Emergence de dangers microbiologiques moins connus : nouvelles pratiques, nouveaux intrants, nouveaux procédés ou allègements de procédés existants
- Moyens mis à disposition par les ITAI pour anticiper et gérer ces dangers émergents

Nicolas Nguyen Van Long, Docteur en microbiologie des aliments - ADRIA



2026

JEUDI 4 JUIN

ATELIER COMMUNICATION & FOOD SAFETY CULTURE

9h00 - 12h30

Les rituels, outil d'amélioration de la FSC

- Comprendre l'importance des rituels et leur place dans une culture qualité
- Les différents types de rituels
- Créer des rituels efficaces
- Atelier : "concevoir un rituel qualité"

Florence GILLET-GOINARD, Consultante experte QHSE

12h30 - 14h00 • Déjeuner

POINT JURIDIQUE

14h00 - 15h00

La gestion des dangers émergents en amont de la crise, et les risques juridiques associés

- La notion de danger émergent et son intégration dans la prévention
- Les risques associés en termes de responsabilité civile et pénale
- Illustrations par des affaires ou crises

Nathalie GOUTALAND, Avocate - LexAlim

15h00 - 15h30 • Pause & Networking

HACCP

15h30 - 17h00

Dangers émergents et HACCP : Comment adapter son analyse de risque

- Comprendre comment intégrer les dangers émergents dans son approche HACCP
- Identifier les limites des méthodes actuelles (cotation, surveillance...)
- Atelier de réflexion pour créer une méthode adaptée aux dangers émergents, applicables en entreprise

Gaëlle QUANTIN et Claire TEMPLIER, Consultantes formatrices - ADRIA

17h00 - 17h15 • Bilan et Clôture

INTERVENANTS

Céline TOURNIER
Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA
Elle réalise différentes missions de formation, audit et conseil sur les thématiques qualité et sécurité des aliments : HACCP, analyse de risques, Food Safety Culture, métrologie des préemballés…. Et en lien avec les différents référentiels de certification. Par ailleurs, elle est membre du réseau ACTIA référentiels et du Groupe de Travail de l'AFNOR sur la Food Safety Culture.

Anne-Laure BEQUET
Responsable réglementation, ADRIA
Diplômée d'un double cursus en chimie et agroalimentaire, elle est également spécialisée en réglementation agroalimentaire française et UE sur les contaminants.
Après un parcours au sein de 60 millions de consommateurs et en laboratoire d'analyse, elle a rejoint le service réglementation de l'ADRIA en 2019. Celui-ci propose une large gamme de prestations permettant aux industriels de rester au fait de l'actualité réglementaire alimentaire française et communautaire : veille et conseil réglementaire, organisation de Clubs avec un réseau des spécialistes, de colloques et de missions d'information auprès de la Commission européenne.

Gaëlle QUANTIN
Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA
Forte d'un parcours de plus de 15 ans dans la qualité agroalimentaire, incluant des postes de responsable qualité dans différents secteurs de l'industrie notamment les conserves de poisson et les plats cuisinés surgelés, elle est désormais formatrice, consultante et auditrice en sécurité des aliments à l'ADRIA. Elle est également auditrice IFS de certification depuis 2025 et formée en tant que responsable d'audit FSSC 22000 (CQI IRCA).

Margot BARENSTRAUCH
Ingénieure de recherche - Plateforme SCA Chargée de missions pour la Plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire (SCA), elle participe aux groupes de travail (GT) de la Plateforme sur la surveillance des dangers chimiques dans la chaîne alimentaire. Elle a notamment réalisé l'analyse des données de surveillance pour le GT dédié au Cadmium et co-anime les GT dédiés à la surveillance des fusariotoxines émergentes et à la priorisation des dangers chimiques. En parallèle, elle participe aux activités de veille sanitaire de la Plateforme et notamment à la rédaction de son bulletin d'information, le BuSCA.

Nicolas NGUYEN VAN LONG
Docteur en microbiologie des aliments, ADRIA
Il est spécialisé dans les problématiques d'altérations fongiques et microbiologie prévisionnelle. Depuis 2017, il contribue à des projets de recherche et d'innovation à l'ADRIA en s'intéressant aux performances des méthodes analytiques, au comportement des micro-organismes dans les aliments et sa modélisation. A l'interface entre les entreprises agro-alimentaires, les fournisseurs de technologies, les équipes de recherche institutionnelles et les autorités sanitaires, il pilote aujourd'hui l'équipe Recherche et Innovation de l'ADRIA.

Florence GILLET GOINARD
Consultante en management QHSE
Elle accompagne les entreprises dans la mise en place de systèmes de management qualité par des actions de formation et de conseil qui mettent le client au coeur de l'action. Elle est également co-auteur de nombreux ouvrages de référence : Boîtes à Outils « Responsable Qualité », « Santé-Sécurité-Environnement » et « Relation Client », « Toute la fonction QSSE » et « Happy management ».

Nathalie GOUTALAND
Avocate, Cabinet LexAlim Spécialisée en Droit de la sécurité alimentaire,
Elle a fondé LexAlim, cabinet d'avocats exerçant en droit de la sécurité sanitaire des aliments, après une carrière de plus de 20 ans en tant qu'inspecteur des services vétérinaires. Elle intervient en conseil, notamment en gestion de crise, très souvent dans le cadre d'alertes alimentaires mais aussi en contentieux liés aux contrôles de la DDPP, au partage de préjudice consécutif aux alertes, ou encore en défense de victimes d'intoxications alimentaires graves. Elle exerce aussi une activité de formation sur ces sujets..

Claire TEMPLIER
Consultante formatrice en Qualité et Sécurité des Aliments, ADRIA
Forte de 12 ans d'expérience au sein d'un service qualité en industrie agroalimentaire, elle accompagne les industriels à travers des : Formations sur les thématiques associées au fonctionnement d'un service qualité (HACCP, audit interne et fournisseur, microbiologie, Food Safety Culture, food defense, fraude...) ; Accompagnement sur la résolution de problématiques via des diagnostics 360° (microbiologie, HACCP...) ou de projets de certification (ISO 22000) ; Réalisation d'audits sur différents référentiels de sécurité des aliments...

INSCRIPTION - RDV des Managers Qualité - 3 & 4 juin 2026 - Rennes

PARTICIPANT

Mme M. Nom : .....
Prénom : .....
Fonction : .....
Email :: .....

Responsable hiérarchique
Mme M. Nom : .....
Prénom : .....
Fonction : .....
Email : : .....

Personne chargée du suivi de dossier
Mme M. Nom : .....
Prénom : .....
Fonction : .....
Email : .....

ENTREPRISE

Société : .....
Adresse : .....
Ville : .....
Code postal : ..... Pays : .....
Tél. : .....
Effectif : ..... Code NAF : .....
Code T.V.A. Européen : .....
N° SIRET : .....

RÉGLEMENT

Les frais sont pris en charge par votre société
Correspondant aux frais d'animation et de documentation

Règlement à réception de facture
Email facturation : .....

Mon entreprise est adhérente ADRIA - Je bénéficie d'une réduction de 15 %
Mon entreprise est adhérente PRODUIT EN BRETAGNE - Je bénéficie d'une réduction de 10%
(Ces réductions ne sont pas cumulables.)

Référence : **QE012** | Prix : **930 € HT** (1 116 € TTC)

Fait à :
Le :

Signature et cachet de l'entreprise :

CONTACT

Tél. 02 98 10 18 18 - formation.inter@adria-formation.fr

Nombre de places limité - Inscrivez-vous au plus tôt !

À NOTER : Cet évènement n'est pas considéré comme une formation selon le référentiel QUALIOPI. Il n'y a donc pas d'établissement de convention de formation, et les frais d'inscription ne peuvent être pris en charge par des fonds mutualisés (OPCO). Seule une attestation de participation sera délivrée.

Retour par email : formation.inter@adria-formation.fr

La signature de ce bulletin implique l'acceptation des conditions de vente suivantes : Toute inscription annulée dans les 14 jours précédant le début du séminaire donnera lieu à une facturation partielle. ADRIA se réserve le droit de reporter ou d'annuler l'événement si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant son début. Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.