ISSN 2551-5497

agria Grand Est

/la lettre

Numéro 132

le sommaire /

/ AG Agria Grand Est / INOVAL 2018 /p1

MOOC « Qualité des aliments » /p2

/ Club Qualité n°31

/ Veille réglementaire sur la prévention des risques /p3

Actions à venir L'agenda /p4

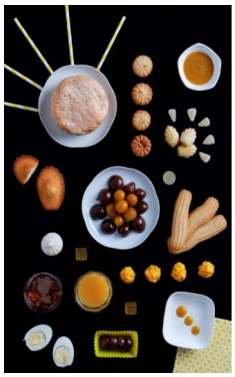
Assemblée Générale Agria Grand Est

Mardi 24 avril 2018 à partir de 14h

Végafruits

Agria Grand Est convie ses adhérents et partenaires à son Assemblée Générale. **Stéphane GAUTHIER,** ancien directeur général du groupe hôtelier Best Western et pionnier de l'utilisation de la technologie digitale dans le secteur hôtelier, témoignera sur **les enjeux de la transformation digitale et des tendances de consommation**.

Inscription obligatoire auprès d'Audrey RAGUET
audrey.raguet@iaa-lorraine.fr



ASSEMBLEE GENERALE

AGRIA GRAND EST

24 avril 2018

Végafruits
60-62 Rue Charles Courtois
Saint Nicolas de Port

Programme
13h30 : accueil
13h45 : Visite de Végafruits
14h30 : Assemblée Générale
16h : Intervention de Stéphane Gauthier
Cocktail

SAVE THE DATE

Stéphane Gauthier

Ancien Directeur Général du groupe hôtelier Best Western, il a participé activement à l'évolution du secteur avec l'arrivée du digital. La satisfaction client, les nouveaux comportements du consommateur nés de la digitalisation, la rentabilité des marques au travers de leur e-reputation sont ses thématiques phares ! Venez écouter son témoignage !

INSCRIPTION

audrey.raguet@iaa-lorraine.fr

agria Grand Est — la lorraine

Lancement de la 6e édition

Donnez un coup de projecteur à votre innovation !

E-formation : MOOC sur la qualité des aliments

L'ACTIA, réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire lance le MOOC « Qualité des aliments » ouvert à toutes et à tous. Agria Grand Est en tant que membre de l'ACTIA et partenaire du RMT Nutriprévius, a pris part à ce travail collaboratif et vous invite à y participer !

C'est un MOOC - **formation en ligne, gratuite et ouverte à tous** - de quatre semaines illustré d'exemples concrets, vous proposant d'appréhender les **qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale** d'un aliment et la manière dont elles interagissent. Il vous permettra d'échanger avec les autres participants au travers de son forum. La réussite de cette formation sera validée par une attestation.

Au programme, les réponses aux questions se posant lors du développement d'un aliment en entreprise :

/ Comment assurer la qualité sanitaire de mon produit sans altérer sa qualité nutritionnelle ?
/ Comment développer mon produit avec des objectifs nutritionnels définis ?
/ Comment s'assurer que mon produit plaira au consommateur ?
/ Comment réduire mes consommations d'eau et d'énergie lors de la production ?

Entreprises, enseignants, étudiants, ou toute personne souhaitant formaliser un projet professionnel, le MOOC "Qualité des aliments" est fait pour vous !

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE
- Les dangers microbiologiques
- Le contexte réglementaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les leviers de maîtrise
- La durée de vie microbiologique
- Interactions entre qualités

QUALITÉ NUTRITIONNELLE
- Pourquoi et comment améliorer la qualité nutritionnelle ?
- Le positionnement nutritionnel
- La formulation nutritionnelle
- La mesure et la maîtrise de la qualité nutritionnelle
- Interactions entre qualités

QUALITÉ SENSORIELLE
- Qu'est-ce que la qualité sensorielle et comment la mesure-t-on ?
- Comment définir l'identité d'un produit ? Le profil sensoriel
- Comment s'assurer qu'un produit va plaire aux consommateurs? Le test hédonique
- Interactions avec la formulation
- Interactions avec l'emballage

QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE
- L'éco-conception
- L'information environnementale
- L'approvisionnement durable
- La réduction des intrants et extrants
- La valorisation des coproduits
- L'éco-conception appliquée aux emballages

Rendez-vous sur mooc.actia-asso.eu pour vous inscrire. **Les cours débuteront le 16 avril 2018.**
Il faut compter 1h00 à 1h30 par semaine.

Si vous souhaitez valoriser vos innovations ou si vous avez envie de partager vos dernières actualités au travers de notre lettre, contactez-nous !

sophie.baue@iaa-lorraine.fr / Tél : 03.83.44.08.79

agria Grand Est

Club Qualité n° 31 : les évolutions de la version intermédiaire 6.1 du référentiel IFS Food

Le 31ème club qualité s'est déroulé jeudi 29 mars et a permis aux entreprises présentes de faire le point sur les évolutions actuelles et à venir du référentiel IFS Food.

M. Bruno SECHET, directeur technique de l'IFS en France, a en effet présenté les nouveautés introduites par la version 6.1, et notamment **l'approche fraude alimentaire**, avant de donner un aperçu des supports à venir pour la mise en œuvre de ces nouveautés, ainsi que les modifications envisagées pour la version 7.

En dernier lieu, M. SECHET a présenté la démarche en cours de reconnaissance de l'IFS Food par la DGAL. Dans ce cadre, des inspecteurs de la DGAL formés à l'IFS participent en tant qu'observateurs à des audits. Le but final est qu'une entreprise certifiée IFS soit identifiée comme moins à risque par la DGAL. M.SECHET a donc encouragé les entreprises fabricant des denrées d'origine animale à se porter volontaire dans le cadre de ce programme.

La version 6.1 du référentiel sera applicable à partir du 1er juillet 2018. La publication de la version 7, quant à elle, est attendue pour la fin de l'année 2018.

Agria Grand Est vous donne rendez-vous prochainement pour le club qualité n°32 !

Contact : Céline MARNIER
Mail : celine.marnier@iaa-lorraine.fr

Le Syndicat National des Brasseurs Indépendants lance sa marque collective "Brasseur Indépendant"

BRASSEUR INDÉPENDANT

Lire le Communiqué de Presse

Sécurité des personnes

Nouveauté !

Service de veille réglementaire dédié à la prévention des risques industriels et professionnels.

/ Une veille réglementaire personnalisée selon vos besoins et vos attentes.

/ Une veille ciblée sur deux grandes thématiques : la prévention des risques **professionnels** et **industriels.**

/ Un mémo trimestriel envoyé à votre entreprise et jusqu'à 3 destinataires.

/ Un interlocuteur à votre écoute pour vous éclairer sur vos questions réglementaires.

- Télécharger la plaquette de la veille réglementaire sur la Prévention des Risques
- Télécharger le bulletin d'inscription

Contact : Céline MARNIER
Mail : celine.marnier@iaa-lorraine.fr

Actualités des actions à venir pour les entreprises de l'agro-alimentaire

l'agenda

- **AG Agria Grand Est**
  / 24 avril 2018, St Nicolas-de-Port
  www.iaa-lorraine.fr

- **Réunion amiante et plomb**
  / 31 mai 2018, Vandœuvre-lès-Nancy
  www.iaa-lorraine.fr

- **Journées Aliments Santé**
  / 20 et 21 juin 2018, La Rochelle
  www.jas-larochelle.fr

- **Salon B to C La Lorraine notre signature**
  / 29 et 30 septembre 2018, Ludres
  www.la-lorraine-notre-signature.fr

- **Salon International de l'Alimentation (SIAL)**
  / du 21 au 25 octobre 2018, Paris
  www.sialparis.fr

- **Salon B to C La Lorraine notre signature**
  / 27 et 28 octobre 2018, Marly
  www.la-lorraine-notre-signature.fr

- **Salon de l'hôtellerie et de la restauration (Sirha)**
  / du 16 au 30 janvier 2018, Lyon
  www.sirha.com

> « Réunissons nos compétences pour voir grandir vos projets. »

agria Grand Est

/ 2
RUE DU DOYEN MARCEL ROUBAULT
BÂTIMENT GÉOLOGIE / BP 10162
54505 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY
CEDEX

TÉL. 03 83 44 08 79
FAX. 03 83 44 32 57

iaa@ iaa-lorraine.fr
www.iaa-lorraine.fr

Agria Grand Est

Une occasion unique de faire reconnaître votre travail et de récompenser votre savoir-faire !

Participez à la 6ème édition du Concours de l'innovation agro-alimentaire du Grand Est : INOVAL 2018

Nouveauté 2018 !

Pour ses 10 ans, le concours Inoval accentue la notoriété des lauréats en mettant en lumière leur innovation auprès d'un public varié : consommateurs régionaux, restaurateurs et acheteurs internationaux.

Les prix décernés aux lauréats, en reconnaissance d'un savoir-faire qui mérite d'être valorisé, seront pour cette édition remis lors de l'inauguration du salon BtoC La Lorraine notre signature le 29 septembre 2018.

Contact : Sophie BAUE
Mail : sophie.baue@iaa-lorraine.fr

réunion

Réunion d'information « Amiante et plomb »

RDV le jeudi 31 mai 2018 à 14h00
Vandœuvre-lès-Nancy

Renseignements : Céline MARNIER
Mail : celine.marnier@iaa-lorraine.fr

Avec le soutien de : Grand Est ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE