

COMMENT MAITRISER L'APPARITION DES COMPOSES NEOFORMES INDESIRABLES DANS LES PRODUITS FRITS

FORMATION OFFERTE AUX PME

- ✓ Les industries alimentaires sont confrontées aujourd'hui à une attente toujours plus forte de leurs clients (distributeurs et consommateurs) en matière de sécurité et de qualité des aliments.
- ✓ Les autorités de sécurité des aliments et les législateurs sont appelés à être toujours plus stricts.
- ✓ Les PME sont souvent pénalisées dans leur veille scientifique par un manque de ressources humaines.
- ✓ Il est urgent pour les entreprises quelque soit leur taille de faire appel aux outils disponibles pour la gestion des risques de sécurité alimentaire.
- ✓ La France bénéficie de la participation de l'ANIA au programme de recherche ICARE pour la maîtrise de l'apparition des composés néoformés indésirables (CNI). Ce programme est financé par la Commission européenne et permet à l'ANIA de proposer aux PME des formations gratuites sur les CNI.

OBJECTIFS

Connaître les derniers résultats de recherche sur les composés néoformés indésirables pour comprendre ce qu'ils sont, comment ils se forment, pour apprendre à maîtriser leur apparition.

Le contenu de cette formation a été adapté aux besoins des industriels de l'alimentaire, afin de leur permettre de mieux cerner la problématique des CNI et le cas échéant d'optimiser leur pratiques. Il comprend notamment :

- Un exposé sur les différents CNI.
- Un exposé approfondi des mécanismes de formation
- Une présentation pratique des solutions existantes.

PUBLIC CONCERNE

- Directeurs Généraux, Directeurs et Responsables Qualité, Directeurs et responsables R&D...

ORGANISATION et ANIMATION

- Pierre Gondé, Responsable affaires réglementaires, sécurité alimentaire, qualité, Mc Cain Europe continentale.
- Anne Rossignol-Castera. Directrice Développement. ITERG.
- Inès Birlouez, Maître de conférences, Lasalle Beauvais – Coordinatrice scientifique du programme ICARE

- Frédéric Tessier, Enseignant-Chercheur, Chimie Analytique, Nutrition Humaine et Vieillesse, Lasalle Beauvais.
- Françoise Gorga, en charge du programme ICARE, ANIA.

METHODES et OUTILS

- Nombre de stagiaires limité à 15
- Support power point et dossier remis aux participants
- Complémentarité des intervenants : théorie et pratique
- Illustration par des exemples pratiques
- Débat : questions/réponses

DATE et LIEU

- Jeudi 20 Novembre 2008 à l'ANMF (Paris),
- de 10h00 à 17h00

COUT et MODALITES d'INSCRIPTION

- La Formation est financée par la Commission européenne. Elle est donc gratuite pour les PME.
- Une attestation individuelle de stage sera fournie à chaque participant.
- Bulletin de participation à retourner à l'ANIA.

PROGRAMME

« COMMENT MAITRISER L'APPARITION DES COMPOSES NEOFORMES INDESIRABLES DANS LES PRODUITS FRITS »

10h00 : Accueil des participants

12h30 à 14h00 : Pause déjeuner (offert)

10h00 à 12h30 : ASPECTS GENERAUX

14h00 à 17h00 : FOCUS SUR LES PRODUITS FRITS

INTRODUCTION :

La hausse constante des exigences des pouvoirs publics et des consommateurs en termes de sécurité et de qualité pousse les opérateurs à se tenir informés des résultats de recherche récents. C'est l'objet de cette formation sur les CNI.

1 / L'ENJEU DES CNI

- Présentation du contexte réglementaire et rappel des crises médiatiques
- Présentation du projet ICARE

2 / LES CNI EN QUESTION

- Formation des CNI
- Effet possibles sur la santé.

3 / LES PRODUITS FRITS ET LES CNI

- Etat de l'art : principaux résultats du projet ICARE
- Outils existants
- Les différentes stratégies de maîtrise et les pistes de réduction de la quantité de CNI dans les produits frits

4 / DISCUSSION OUVERTE

- Partage d'expérience

Bulletin d'inscription

A retourner à Françoise Gorga à l'ANIA - tél. 01 53 83 86 17 – e-mail : fgorga@ania.net - fax 01 53 83 92 39

Société

Secteur d'activité

NomPrénom

Fonction

Adresse

Code PostalVille

Tél. :E-mail

PARTICIPERA à la journée de formation : « COMMENT MAITRISER L'APPARITION DES COMPOSES NEOFORMES INDESIRABLES DANS LES PRODUITS FRITS »

Jeudi 20 Novembre 2008 dans les locaux de l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) – 66, rue La Boétie, 75008 Paris

L'ANIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter les stages dont l'effectif serait insuffisant.