



Webinaire La compatibilité des matériaux au contact alimentaire

LUNDI 11 DECEMBRE 2023 13h-17h



Les plus grands experts de ce domaine sont rassemblés pour la tenue de ce webinaire. Ils parleront de la réglementation relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (MCDA) dans le cadre Européen général ainsi que dans celui des réglementations complexes et spécifiques nationales selon les types de matériaux, dont les matières recyclées. L'action d'harmonisation de l'OMC sera également abordée à travers des exemples.

Des résultats généraux de l'évaluation sanitaire des matériaux au cours des vingt dernières années, jusqu'aux découvertes récentes appuyés sur une analyse granulaire, substance par substance seront présentés.

Dans l'économie circulaire, chaque substance est potentiellement un danger et doit être précisément identifiée. Le risque associé est caractérisé non par la fréquence de présence, mais par la concentration de la substance transférée, dépendante de divers facteurs physicochimiques comme la diffusivité, l'affinité chimique, le temps, la température, et la surface de contact avec le volume de l'aliment.

L'intelligence artificielle et le calcul avancé deviennent des vecteurs de compétitivité essentiels pour la conception d'additifs, de polymères, de matériaux et d'emballages, ainsi que pour l'analyse non ciblée de gisements et la sécurisation des pratiques industrielles. La formation continue et l'interdisciplinarité sont la clé pour sensibiliser les professionnels aux enjeux actuels et stimuler l'innovation vers des matériaux et des emballages recyclables, réutilisables et à propriétés contrôlées.

PROGRAMME

13h Accueil par le président de la SECF, Jean-Pierre DAL PONT

Animation : Philippe GIRARDON -SECF

13h10 - **Les points réglementaires**

- La réglementation française/européenne : **Benjamin TENEUL**- DGCCRF
- Le rôle de l'OMC sur le contenu des lois nationales des pays industriels
Maître Sylvain MARTIN, Avocat à la Cour d'Appel de Paris

14h - **L'évaluation des interactions contenant contenus : d'une économie linéaire à une économie circulaire** - **Olivier VITRAC**- Université Paris-Saclay, INRAE, AgroParisTech - UMR 0782 SayFood, Palaiseau

- *les matériaux concernés lors des process de fabrication/conditionnement*

- *compréhension des mécanismes de transfert/migration*

- *analyse risques-dangers en toxicologie*

14h50- **Concept d'empreintes chimiques appliqué à la gestion du risque chimique des matériaux au contact des aliments:** **Phuong-Mai NGUYEN**, Ingénieure de Recherche-LNE

15h20- **Recyclage chimique : une image plus claire du statut réglementaire à travers le monde (EU, USA, Chine, Inde...), et de sa situation particulière vis-à-vis des obligations de contenu recyclé, et des taxes plastiques:** **Martin FOÉ**, Directeur Affaires Règlementaires-CARBIOS

15h40 - **Matériaux recyclés : de la théorie au retour empirique de la vérification de l'aptitude au contact alimentaire (substances ciblées et capacités analytiques),** **Gilles DOMMERC**, Expert Règlementaire et Technique de l'aptitude au contact alimentaire, SGS France / Président de la commission D21B de l'AFNOR

16h – **Recherche analytique de migration potentielle de composants métalliques issus d'installations de gaz à usage alimentaires :** **Nathalie CHRAMOSTA**- Air Liquide

16h20- Table ronde avec la participation de **Carole BERRARD**, Chargée affaires réglementaires & enjeux sanitaires- ELIPSO

16h50- conclusions

Public concerné : Producteurs, associations de producteurs, enseignants- chercheurs, laboratoires publics et privés, industrie alimentaire, administration.

Les conférences sont présentées sous l'entière responsabilité des conférenciers.

Présidence : Jean-Pierre Dal Pont

Comité Scientifique : Olivier Vitrac, Philippe Girardon, Patrick Maestro, Bernard Médina, Jean-Pierre Yim

Comité d'Organisation : Annie Marcincal (Chef de projet), Philippe Girardon, Michel Royer

Tarifs et inscriptions ouvertes uniquement sur la billetterie Weezevent :

<https://my.weezevent.com/compatibilite-des-materiaux-au-contact-alimentaire>

Pour tout renseignement ou difficulté pour vous inscrire : contact@chimie-experts.org