



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE POUR
L'INNOUITÉ ALIMENTAIRE

SYMPOSIUM DE L'AQIA

Implanter une culture de la qualité
et de l'innocuité tout au long
de la chaîne agroalimentaire
*Implementing a Food Safety
and Quality Culture all
Along the Food Chain*

20^{et} 21

septembre 2017

Université Laval, Québec

Interprétation
simultanée
disponible
*Simultaneous
Interpretation
Available*



www.aqia-qc.org



*Communications présentées en anglais -
Interprétation simultanée disponible
English Talks - Simultaneous Interpretation Available

PARTENAIRES/PARTNERS

Platine / Platinum

datahex

Argent / Silver



Bronze



PROGRAMME



Mercredi 20 septembre / Wednesday, September 20th

- 13 h Visite du laboratoire de technologie alimentaire / *Visit of the Food Technology Laboratory*, Pavillon Paul-Comtois, Université Laval
- 14 h 30 Assemblée générale annuelle de l'AQIA / *AQIA Annual Meeting*
- 16 h La culture qualité-sécurité alimentaire dans les grandes chaînes de restauration françaises / *Food Safety and Quality Culture in Large Food Chains in France* - **Stéphane Hervé**, Manageria, France
- 17 h La certification pour les secteurs québécois de la restauration et de la vente au détail / *Certification for Quebec Retail and Restaurant Sectors* **Josée Boire**, Bureau de la normalisation du Québec (BNQ)

17 h 20 Cocktail réseautage et visite des kiosques / *Networking Cocktail, Visit of Stands and Scientific Posters*

Jeudi 21 septembre / Thursday, September 21st

8 h Accueil et inscription / *Registration*

- 8 h 30 Mot de bienvenue / *Welcome Address* - **Julie Jean**, AQIA
- 8 h 45 * Au-delà de l'innocuité alimentaire : la culture de l'innocuité alimentaire / *Beyond Food Safety : Food Safety Culture* **Frank Yiannas**, Food Safety, Walmart USA
- 9 h 30 *La culture d'abord, la performance suivra / *Culture Comes First, Performance Will Follow* - **Lone Jespersen**, University of Guelph, Ontario, Canada
- 10 h Conditions pour réussir l'implantation de la culture de l'innocuité en entreprise / *Implementing a Food Safety Culture : Conditions of Success* **Nathalie Francq**, NSF International
- 10 h 30 **Pause réseautage, visite des kiosques et des affiches scientifiques / *Networking Break, Visit of Stands & Scientific Posters***
- 11 h Comment créer un monstre / *How to create a monster* **Alexandre Hanley**, Navigate Food Safety Solutions
- 11 h 30 Table ronde : La culture de l'innocuité dans le secteur du détail / *Panel: Food Safety Culture at the Retail Level*
Animée par / *animated by*: Carole Fortin, Conseil canadien du commerce de détail / *Retail Council of Canada*
Michel Bonenfant, Metro-Richelieu; **Diane Patenaude**, Loblaw; **Janick Boudreau**, Sobeys

12 h 30 Dîner / *Lunch*

- 14 h Préoccupations et perceptions des québécois envers l'industrie alimentaire - *Sondage* réalisé pour le compte du MAPAQ / *Preoccupations and Perceptions of the Quebec Population Towards the Food Industry, a MAPAQ Survey* - **Caroline Roy**, Léger

- 14 h 30 La nouvelle méthode d'inspection mise en place à l'Agence canadienne d'inspection des aliments / *New inspection Method Implemented at the Canadian Food Inspection Agency* - **Manon Racicot**, ACIA / CFIA

15 h **Pause réseautage, visite des kiosques et des affiches scientifiques / *Networking Break, Visit of Stands & Scientific Posters***

- 15 h 30 Table ronde : la culture de l'innocuité dans le secteur de la transformation des aliments / *Panel : Food Safety Culture at the Food Processing Level*
Animée par / *Animated by* : Anne-Marie Beaulieu, Environex
Sylvain Fournaise, Olymel; **Sébastien Beaulieu**, Biscuits Leclerc; **Michelle Tessier**, Fumoir Grizzly; **Nicolas Villotte**, Lassonde

- 16 h 30 Remise des prix du concours d'affiches scientifiques / *Best Poster Award Ceremony*

16 h 45 **Mot de la fin / *Closing Remarks*** - Julie Jean, présidente / *president*, AQIA