

BIENVENUE! WELCOME!

**L'alimentaire au bout des doigts :
qu'en est-il de l'innocuité ?**

Le thème de la **9^e édition de la rencontre annuelle de l'AQIA** porte sur les nouvelles technologies à la disposition de l'industrie dans une perspective de salubrité des aliments. Les manufacturiers alimentaires, le commerce de détail et la restauration doivent chacun relever le défi de la virtualisation des modes de production et de consommation. Sous l'angle de l'innocuité des aliments, l'usine 4.0, le blockchain et l'intelligence artificielle réussiront-elles à mieux contrôler les risques de contamination et à maîtriser les points critiques? Qu'en est-il des emballages intelligents qui promettent d'identifier, de façon fiable, la date de péremption d'un produit alimentaire?

Cette édition du symposium de l'AQIA vous offre des conférences d'intérêt, deux panels de discussion, une visite guidée de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) et d'agréables moments de réseautage tout en visitant les kiosques des partenaires et les affiches scientifiques d'étudiants.

**Food at your Fingertips:
Food Safety Considerations**

The theme of the 9th edition of AQIA's Annual Meeting addresses the subject of new technologies available to the food industry. Food manufacturers, retail stores and restaurants must meet the challenge of virtual methods of food production and consumption. Will industry 4.0 technologies, blockchain and artificial intelligence better monitor critical points and control risks of contamination? What about the smart packaging with its promises to reliably identify the expiry dates?

This edition of the AQIA meeting offers interesting talks, discussion panels, a guided tour of the Institute on Nutrition and Functional Foods (INAF) and pleasant networking around our partners' stands and students' scientific posters.

Julie Jean, PhD
Présidente / President



PARTENAIRES/PARTNERS

Platine / Platinum

AGAT
Laboratoires

Argent / Silver

Québec



SANI MARC

Bronze



19 et 20
septembre 2018

Grand Salon,
Pavillon Alphonse-Desjardins
Université Laval, Québec



Interprétation
simultanée
disponible
*Simultaneous
Interpretation
Available*



SYMPOSIUM DE L'AQIA

L'Alimentaire au bout des doigts : qu'en est-il de l'innocuité ?
Food at your Fingertips: Food Safety Considerations



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE POUR
L'INNOCUITÉ ALIMENTAIRE



UNIVERSITÉ
LAVAL



PROGRAMME

PROGRAM

GRAND SALON (LOCAL 2244) | Pavillon Alphonse-Desjardins, Université Laval



Mercredi 19 septembre / Wednesday, September 19

13 h Visite des laboratoires de l'INAF et présentation du Service de soutien à l'innovation / *Visit of INAF Laboratories and Introduction to the Innovation Support Service*, Université Laval

15 h Assemblée générale annuelle de l'AQIA / *AQIA Annual Meeting*

16 h 30 *Gérer la sécurité et l'innocuité alimentaire au 21^e siècle / *Managing Food Safety and Security in the 21st Century*
Michael Brodsky, consultant et représentant de l'IAFP, États-Unis

17 h 15 **Cocktail réseautage et visite des kiosques /
Networking Cocktail and Visit of Stands**

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



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE POUR
L'INNOCUITÉ ALIMENTAIRE

SYMPOSIUM DE L'AQIA

L'Alimentaire au bout des doigts : qu'en est-il de l'innocuité ?
Food at your Fingertips: Food Safety Considerations



EXPOSANTS

EXHIBITORS

Agat Laboratoires • Biomérieux
Bio-Rad • Environex • r-Biopharm
Sani Marc • 3M Canada

Jeudi 20 septembre / Thursday, September 20

7 h **Accueil et inscription / Registration**

8 h 30 Mot de bienvenue / *Welcome Address* - **Julie Jean**, AQIA

8 h 45 Pourquoi digitaliser votre chaîne d'approvisionnement à l'ère du « customer centric » ? / *Why digitize your supply chain in the customer centric era?*
Vanessa Grondin, Groupe Optel

9 h 15 *Comment la technologie peut renforcer la sécurité sanitaire chez les manufacturiers / *How Technology can Enhance Food Safety in Manufacturing*
Spir Marinakis, Maple Leaf Foods

10 h L'électronique imprimée au service de l'emballage intelligent / *Printed Electronics for Smart Packaging* - **Mario Leclerc**, Laboratoire des polymères électroactifs et photoactifs, Université Laval

10 h 30 **Pause réseautage, visite des kiosques et des affiches scientifiques /
Networking Break, Visit of Stands & Scientific Posters**

11 h *Mon combat contre Gwyneth Paltrow et autres histoires sur barfblog / *My Battle with Gwyneth Paltrow and Other Stories from barfblog*
Benjamin Chapman, North Carolina State University, NC, USA

11 h 30 Table ronde : Les défis reliés au commerce en ligne dans le secteur du détail / *eCommerce Challenge for Food Retail*
Pierre-Alexandre Blouin, PDG, Association des détaillants en alimentation du Québec; **Patrick Boucher**, directeur eCommerce, Metro; **David Drouin**, chef sécurité alimentaire, Sobeys; **Karen Low**, spécialiste principale, sécurité alimentaire, Loblaw

12 h 15 **Dîner / Lunch**

13 h 45 *Technologies de gestion de la conformité et des audits des fournisseurs de produits alimentaires / *Technological Management of Food Supplier Compliance and Audits* - **Wei Que**, Costco Canada

14 h 15 Présentation du nouveau règlement sur la salubrité des aliments au Canada / *Introduction to the new Safe Food Regulations for Canadians*
Aline Dimitri, ACIA / CFIA

14 h 45 **Pause réseautage, visite des kiosques et des affiches scientifiques /
Networking Break, Visit of Stands & Scientific Posters**

15 h 15 Table ronde : Le virage technologique en industrie de transformation alimentaire / *Panel: Technological Shift in Food Industry* - **Guy Latreille**, Agropur; **Sébastien Beaulieu**, Leclerc; **Emmanuelle De Meyer**, MAPAQ

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

Mot de la fin / Closing Remarks

Julie Jean, présidente / president, AQIA