

**Symposium ALLERGENES co-organisé par les syndicats SNPE / SYMTIA / SYFAB**  
**« Gestion du risque allergènes dans l'alimentation : enjeux et perspectives »**

19 avril 2016 / 9h30-16h30  
Auditorium AG2R LA MONDIALE  
104-110 boulevard Haussmann - 75008 Paris


## PROGRAMME

### Session du matin

- 9h30 - 10h **Accueil des participants** - café/thé et viennoiseries
- 10h - 10h15 **Discours d'ouverture**
- 10h15 - 10h45 **Aspects cliniques – cas pratique de l'arachide et seuils de tolérance**  
Dr. Martine Drouet (CHU Angers)
- 10h45 - 11h15 **Etat des lieux de la réglementation : point sur la position française et présentation des travaux en cours au niveau européen**  
Sophie Dussours (DGCCRF)
- 11h15 - 11h45 **Méthodes d'analyse : point sur les méthodes utilisées et en développement et mise en évidence des cas de faux positifs**  
Nathalie Gillard (CER groupe)
- 11h45 – 12h30 **Projet collaboratif Manoé : bilan et perspectives pour une alimentation plus adaptée pour les personnes allergiques**  
Olivier Tranquet (INRA) – Cécile Bonhomme (Lactalis)
- 12h30 – 13h **Discussions avec la salle**
- 13h – 14h **Cocktail déjeunatoire**

### Session de l'après-midi

- 14h - 14h30 **Activités scientifiques INRA sur les allergènes**  
Sandra Denery (INRA)
- 14h30 – 15h **Gestion du risque allergènes : un challenge pour l'industrie alimentaire**  
Benoit Winstel (Colin Palc)



15h – 16h

**Table ronde / débat - Comment combiner sécurité sanitaire et diversité de l'offre alimentaire pour les personnes allergiques ? Quelle(s) évolution(s) pour demain ?**

Emilie Tafournel (FCD), Véronique Olivier (AFPRAL), Marie Lescop (NutriXo), Benoit Winstel (Colin Palc), Olivier Tranquet (INRA)

16h - 16h15

**Conclusion**