

Comment lutter contre les fraudes alimentaires ?

Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents types de fraudes alimentaires (Authenticité, poids des produits, origines des ingrédients...)
- Identifier et évaluer les risques liés aux fraudes alimentaires
- Acquérir une méthode de prévention pour se prémunir des risques de fraude
- Expérimenter les dispositifs de contrôle existants (audits, analyses)

Public visé

Responsable qualité, acheteur, responsable d'entreprise

Programme

A – Les enjeux, les exigences

- Contexte réglementation français et européen
- Les exigences des référentiels (IFS, BRC...)
- Les positions des parties prenantes (l'état, les entreprises, grande distribution ...)

B – Les différents types de fraude

- Substitution
- Coupe / dilution / trempage / lestage
- Ajout de substance interdite
- Dissimulation
- Contrefaçon
- Etiquetage

C – La réponse de l'industrie

- L'évaluation du risque
- Les mesures préventives

D – Les contrôles

- Les audits
- Les analyses

E – Mise en application : Etude de cas

Comment lutter contre les fraudes alimentaires ?

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émergence
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Alexandre DUPUIS, Chef de projet management de la sécurité alimentaire, salarié du CTCPA, il accompagne au quotidien les entreprises agroalimentaires dans la mise en place de la réglementation, des référentiels en lien avec la sécurité sanitaire et la qualité.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	3 mars2020	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite