

Food défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

Prérequis

Expérience dans le secteur agroalimentaire

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le concept et les enjeux de la Food Défense
- Savoir réaliser une évaluation de la vulnérabilité et des risques associés
- Appréhender les bonnes pratiques de sûreté et les mesures de maîtrise spécifique en entreprise
- Manager son plan interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire

Public visé

Direction générale, responsable QHSE, responsables des démarches de certification

Programme

A. La « Food defense »

- Historique
- Les travaux et documents de référence existants : FDA, USDA-FSIS, DGAL/Ministère de la défense
- Les nouvelles exigences des référentiels, IFS, BRC, GFSI
- Les outils à mettre en place – outil de diagnostic

B. Les bonnes pratiques de sûreté

- Les accès
- Les flux
- Le personnel
- Le produit
- Le process
- Le transport
- Les données

C. Les méthodes d'évaluation des risques d'actes malveillants

- La méthode VACCP
- La méthode CARVER-SHOCK

D. Le management du système de gestion de la sûreté des aliments

- Rôles
- Sensibilisation/formation
- Vérification
- Revue

Mise à disposition d'un outil Excel pour évaluer et gérer son plan de Food Defense

Food défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise


Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30, soit 7h	13h30 à 17h	23 et 24 mars 2026	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 600,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

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 en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.