

## Comment lutter contre les fraudes alimentaires

### Prérequis

Aucun

### Objectifs pédagogiques

- Identifier 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 des 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 : étude de cas**

**Mise en place d'un outil Excel pour évaluer et gérer son plan de Food Fraudes**

## Comment lutter contre les fraudes alimentaires

### 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'émarginement
- Attestation de formation

### L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

### Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
<b>2 sessions de 3h30, soit 7h</b>	<b>13h30 à 17h</b>	<b>14 et 15 septembre 2026</b>	<b>En distanciel</b> 

- 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

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

### 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.