

FOOD FRAUD / FRAUDE ALIMENTAIRE

Prévenir le risque de fraude alimentaire dans l'agroalimentaire

Durée
1 Jour soit 7 heures
Public
Responsables, Ingénieurs et Technicien des services Qualité et Achats
Prérequis
Expériences en Sécurité des Denrées Alimentaires
Format
Présentiel Distanciel (sur demande)
Dates et lieu
Date à définir Clermont-Ferrand et ses alentours
Prix
INTER : 600€ INTRA : Sur demande (Tarifs net de taxes*) * Frais de déplacement à prévoir si hors Puy-de-Dôme (63)
Nombre de participants
2 à 6 participants
Adaptation/Accessibilité
À étudier en amont de la formation avec la formatrice

Contexte :

La fraude alimentaire est un acte volontaire visant à tromper toute la chaîne alimentaire, des producteurs aux consommateurs, en falsifiant l'origine, la composition ou la qualité d'un produit, pour un gain économique.

Dans un environnement de plus en plus globalisé et compétitif, les chaînes d'approvisionnement sont souvent longues et complexes, créant des failles exploitées par certains acteurs peu scrupuleux, cherchant à réduire leurs coûts ou augmenter leurs marges, au risque de compromettre la qualité et la sécurité des aliments.

La mise en place d'une démarche de maîtrise de la fraude alimentaire est devenue indispensable pour protéger vos clients et votre marque, mais aussi pour répondre aux exigences IFS, BRC et FSSC 22000.

Objectifs de la formation :

- Définir le contexte et les enjeux de la Food Fraud.
- Identifier les risques de fraude alimentaire.
- Disposer d'outils pour appliquer une démarche Food Fraud.
- Effectuer une analyse de vulnérabilité des matières.
- Gérer et développer un plan de lutte contre la fraude.

Méthodes pédagogiques et suivi :

- Une approche à la fois théorique et interactive, appuyée par un support visuel alternant explications claires et exemples concrets.
- Des jeux pédagogiques pour se mettre en situation.
- Des cas pratiques.

Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire de positionnement au début de la formation.
- Une évaluation des connaissances au travers des exercices pratiques, un quizz à la fin de la formation et un questionnaire de satisfaction.

Attestation / Certification :

Certification de réalisation de formation et attestation d'évaluation des acquis.

Intervenante

Sandrine HARENG

Tél : 06 78 12 67 54

Mail : harengsandrine@gmail.com

Programme de la formation :

Définition et Enjeux

- Définition et Contexte de fraude alimentaire.
- Cas réels de fraude alimentaire et des impacts sur la Sécurité des Denrées Alimentaires.
- Typologie de fraudes alimentaires.
- Différence entre Food Fraud, Food Defense et Food Safety.

Contexte de prévention des risques de fraude alimentaire et les exigences des référentiels

- Processus achat (sélection, qualification et suivi efficace des fournisseurs).
- Contexte réglementaire.
- Exigences des référentiels et leurs interprétations : IFS, BRC, FSSC 22 000, GFSI.

Panoramas de sources et outils existants

- Sources de recensement des cas de fraude alimentaire.
- Travaux et documents de référence existants.
- Outils disponibles.

Construire un plan de lutte contre la fraude efficace et pratique

- Acteurs Food Fraud et leurs rôles.
- Identification des éléments de contexte pour l'analyse.
- Evaluation des risques / Analyse de vulnérabilité / Cotation (critères à retenir, couples matières / fournisseurs à risque).
- Mesures de maîtrise.
- Suivi, mise à jour et amélioration du plan.

Dates :

Créé le 08/02/2021

MAJ le 08/02/2021