



Distance

**100 % d'atteinte des objectifs en 2020**



### Public visé

Managers qualité, Achats, de l'agroalimentaire



### Prérequis

- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette pour se connecter à la formation  
- Expérience en entreprise agroalimentaire



### Intervenant



Bruno SECHET - Expert en sécurité des aliments reconnu par l'IFS



### Vos contacts

Pédagogiques



Catherine LEVESQUE  
[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)

**Garantissez l'authenticité de vos produits**  
*Établissement d'un plan de prévention des fraudes sur vos matières premières et emballages*  
**2 et 4 février 2021 - les matinées - Durée 7h**

**95 % de satisfaction en 2020**



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaitre le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
- Savoir identifier les risques de fraude
- Connaître les exigences des référentiels de sécurité des denrées alimentaires
- Apprendre à évaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
- Apprendre à construire son plan de prévention
- Savoir maintenir et mettre à jour son plan de prévention
- Savoir comment les auditeurs évaluent ces exigences



### Programme

#### Le 2 février 2021 (9h-12h30)

- La fraude alimentaire dans le contexte historique
  - Données historiques
  - La globalisation de la chaîne d'approvisionnement
  - Le coût de la fraude
- Panoramas des cas de fraude emblématiques - Fraude et sécurité des aliments
  - Produits les plus fraudés
  - Les différents types de fraudes
  - Comment définir la fraude
- Les exigences des référentiels reconnus par la GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)
  - Les exigences de l'IFS Food v7, BRC 8 et FSSC 22000 v5
  - L'approche IFS

#### Le 4 février 2021 (9h-12h30)

- La stratégie de réduction des risques de fraude : de l'analyse des risques de vulnérabilité aux plans de prévention
  - Constitution d'une équipe d'évaluation de la fraude sur les produits
  - Identification du risque de fraude potentielle sur les produits
  - L'étude de vulnérabilité sur les produits, emballages, fournisseurs, ...
  - Evaluation des mesures de contrôle actuelles
  - Le principe du plan de réduction de la fraude sur les produits
  - Mise en œuvre et surveillance des mesures de maîtrise du plan de réduction des fraudes
  - La revue et l'amélioration du plan
- Panoramas des sources d'information et des outils
  - Les sources d'information pour la veille
  - Les méthodes d'analyses
  - Autres méthodes : USP, SSAFE, ...
- Discussion de cas pratiques



## QUALITÉ DES PRODUITS



### Garantissez l'authenticité de vos produits Établissement d'un plan de prévention des fraudes sur vos matières premières et emballages 2 et 4 février 2021 - les matinées - Durée 7h

#### Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[Laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:Laure.dupin@critt-iaa-paca.com)

#### Tarifs

Adhérent 2021 :  
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2021 :  
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Repas et documentation compris  
(Prise en charge possible par  
votre OPCO)

# Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884



N° Datadock 0001409



#### Méthode et moyens pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Utilisation de l'outil klaxoon pour quizz et interactions
- Etudes de cas, simulation
- Support de formation remis aux stagiaires
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

*Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08.*



#### Inscription en ligne : [cliquez ici](#)

#### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 15/01/2021, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire PACA.

Mise à jour le 13/11/2020

