



Préservez vous des fraudes

Food Fraud et référentiels de management de la sécurité des aliments 20 mars 2025 - Aix-en-Provence 7h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Qualité, Achats

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Sylvie PERRET,
Catherine LEVESQUE
expertes sécurité des
aliments CRITT
Agroalimentaire SUD

Contact(s) Pédagogique(s)

Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
- Evaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
- Construire son plan de prévention
- Maintenir et mettre à jour son plan de prévention



Programme

9H00 à 12H30

- La fraude alimentaire dans le contexte historique
- Panoramas des cas de fraudes emblématiques - Fraude et sécurité des aliments
- Les exigences des référentiels reconnus par la GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)

13H30 à 17H00

- La stratégie de réduction des risques de fraude : de l'analyse des risques de vulnérabilité aux plans de prévention
- Panoramas des sources d'information et des outils



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



QUALITÉ DES PRODUITS

Food in
Provence
Alpes-Côte d'Azur

Préservez vous des fraudes
Food Fraud et référentiels de management fr lz sécurité des aliments
20 mars 2025 - Aix-en-Provence 7h

Contact
Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com

€ **Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2025 : 550€ HT

Non adhérent 2025 : 750€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat Inscription obligatoire sur le site Ociapiat

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 5/03/2025, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1

Mise à jour : le
06/12/2024