

**Nouveau**

## Anticipez les risques de contaminations par des toxiques naturels

Alcaloïdes, mycotoxines, micro algues, ... : Mieux les connaître  
28 septembre 2023 à Avignon (84) - 7 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

### Public visé :

Service Qualité, R&D

### Prérequis :

Expérience en agroalimentaire et connaissance de l'HACCP

### Intervenant



Luc P. Belzunces -  
Directeur de Recherche  
Laboratoire de  
Toxicologie - INRAE

### Contact(s) Pédagogique(s)



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



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les toxiques naturels qui concernent leur activité
- Identifier les mesures de maîtrise de ces toxiques



### Contexte

Les denrées alimentaires peuvent être contaminées par des toxiques naturels. Ces toxines peuvent être produites par des champignons au champ et/ou au cours du stockage (mycotoxines).

Elles peuvent être également présentes dans des « mauvaises herbes » susceptibles de contaminer les récoltes (alcaloïdes tropaniques, alcaloïdes pyrrolizidiniques, etc.).

Il est actuellement constaté une hausse des intoxications en lien avec ces toxiques et la gestion de ces contaminations est devenue une problématique émergente.



### Programme

9h00 à 12h30

**Toxines, toxiques, poisons, polluants : Notions de toxicologie alimentaire** (les points seront brièvement abordés pour la compréhension des informations dispensées pendant la formation)

- Devenir métabolique des toxiques
  - Absorption
  - Modes de transport
  - Répartition dans l'organisme
  - Biotransformation
  - Élimination
- Méthodes de la toxicologie alimentaire
  - Études toxicocinétiques
  - Toxicité aiguë
  - Toxicité à court terme
  - Toxicité à long terme
  - Effets adverses et non adverses
  - Effets permanents et réversibles
  - Effets sans seuil et avec seuil (+ paramètres toxico-cinétiques)
  - Études de cancérogenèse et de mutagenèse
  - Études d'allergénicité
- Évaluation du risque
  - Dose journalière admissible
  - Maîtrise du risque
- Agents toxiques
  - Constituants naturels toxiques des aliments
  - Effets toxiques liés au développement de micro-organismes
  - Contaminants de l'agriculture et de l'élevage
  - Contaminants de l'industrie
  - Additifs alimentaires et emballages
  - Substances toxiques formées au cours des traitements technologiques

#### Les toxines naturelles

- Toxines endogènes et exogènes
- Endotoxines et exotoxines

#### Toxines et métabolites secondaires

#### Les sources des toxines naturelles

Toxines naturelles les plus courantes en agroalimentaires et leurs effets



**Nouveau**

## Anticipez les risques de contaminations par des toxiques naturels

Alcaloïdes, mycotoxines, micro algues, ... : Mieux les connaître  
28 septembre 2023 à Avignon (84) - 7 h

### Contact(s) Pédagogique(s)



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

### Contact Administratif



Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08  
laure.dupin@foodinpaca.com



### Programme (suite)

14h00 à 17h30  
Interactions entre les toxines

Interactions toxines et polluants

Contexte réglementaire et toxicologique

- Méthodes de détection
- Relations dose-effet des substances toxiques
- Les cibles moléculaires et tissulaires des substances toxiques
- Effets des toxines naturelles
- Différences entre substances allergiques (ou sensibilisantes) et toxiques

Maîtrise et mise à jour de l'étude HACCP

Conduite à tenir en cas de non-conformité

Échanges et partages entre les participants



### Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- 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@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.*



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

**Adhérent 2023** : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

**Non adhérent 2023** : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 14/09/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire Sud.



N° organisme de formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le  
27/03/2023