

Food Fraud (fraude alimentaire) et Food Defense : prévention, détection et gestion des vulnérabilités

Lien : https://afrique-formation.com/formation/food-fraud-fraude-alimentaire-et-food-defense-prevention-detection-et-gestion-des-vulnerabilites

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA239

CATÉGORIE
Sûreté, Fraude et Crises Alimentaires

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre les enjeux du Food Fraud et du Food Defense dans les industries agroalimentaires.
- ✔ Identifier les principales formes de fraude alimentaire et les menaces de malveillance.
- ✔ Maîtriser les exigences réglementaires et les référentiels internationaux applicables.
- ✔ Réaliser une analyse des vulnérabilités (VACCP) et une analyse des menaces (TACCP).
- ✔ Concevoir et mettre en œuvre des plans de prévention adaptés aux risques identifiés.
- ✔ Renforcer la sécurité des chaînes d'approvisionnement et la qualification des fournisseurs.
- ✔ Déployer des dispositifs efficaces de traçabilité, de détection et d'investigation.
- ✔ Intégrer les nouvelles technologies dans la prévention et la détection des fraudes.
- ✔ Organiser la gestion des incidents, des retraits et des rappels de produits alimentaires.
- ✔ Mettre en place une gouvernance durable de la sûreté alimentaire fondée sur l'amélioration continue.
- ✔ Développer une culture de vigilance et de sécurité auprès des collaborateurs.
- ✔ Élaborer un système complet de prévention et de gestion des vulnérabilités alimentaires.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux du Food Fraud et du Food Defense

- Définitions, concepts et différences entre Food Fraud, Food Defense et Food Safety
- Typologie des fraudes alimentaires et des actes de malveillance
- Impacts sanitaires, économiques, juridiques et réputationnels

2 / Cadres réglementaires, référentiels et normes internationales

- Exigences des référentiels GFSI (BRCGS, IFS, FSSC 22000, SQF)
- Règlementations nationales et internationales applicables
- Obligations des opérateurs de la chaîne alimentaire

3 / Identification des vulnérabilités de la chaîne alimentaire

- Cartographie des processus et des chaînes d'approvisionnement
- Analyse des points critiques de vulnérabilité (VACCP)
- Identification des menaces internes et externes (TACCP)

4 / Évaluation et gestion des risques

- Méthodes d'analyse des risques de fraude alimentaire
- Évaluation des probabilités, impacts et facteurs de vulnérabilité
- Élaboration d'un plan de maîtrise des risques

Afrique Formation

5 / Prévention de la fraude alimentaire

- Sécurisation des fournisseurs et qualification des matières premières
- Renforcement de la traçabilité et de la transparence
- Contrôles documentaires, physiques et analytiques

6 / Food Defense : protection contre les actes malveillants

- Sécurisation des sites, des installations et des infrastructures critiques
- Gestion des accès physiques et logiques
- Sensibilisation du personnel et culture de sûreté alimentaire

7 / Détection, investigation et réponse aux incidents

- Méthodes de détection des fraudes et des contaminations intentionnelles
- Investigations internes et collecte des preuves
- Gestion des alertes, retraits et rappels de produits

8 / Technologies de contrôle et d'authentification

- Analyses de laboratoire et méthodes de détection
- Blockchain, IoT et solutions numériques de traçabilité
- Intelligence artificielle et analyse des anomalies

9 / Gouvernance, audit et amélioration continue

- Élaboration d'un système de management Food Fraud et Food Defense
- Audits internes, inspections et revues de direction
- Indicateurs de performance et amélioration continue

10 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Réalisation d'une analyse VACCP et TACCP sur une chaîne agroalimentaire
- Élaboration d'un plan Food Fraud et Food Defense

Afrique Formation

- Simulation d'un incident de fraude alimentaire et mise en œuvre des mesures correctives

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

22 au 26 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 23 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
14 au 18 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
09 au 13 Août 2027	Présentiel - Casablanca
04 au 08 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation

Afrique Formation — Tous droits réservés