



Food Fraud : Sécurisez votre chaîne alimentaire et déployez un plan de lutte efficace contre la fraude

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/food-fraud-securisez-votre-chaîne-alimentaire-et-deployez-un-plan-de-lutte-efficace-contre-la-fraude>

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AGR53

CATÉGORIE
Sûreté, Fraude et Crises Alimentaires

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les enjeux de la fraude alimentaire
- ✓ Identifier les types et risques de Food Fraud
- ✓ Mettre en place une analyse de vulnérabilité efficace
- ✓ Élaborer un plan de prévention structuré
- ✓ Sécuriser la chaîne d'approvisionnement
- ✓ Renforcer les systèmes de détection et de contrôle
- ✓ Gérer les situations de crise liées à la fraude
- ✓ Intégrer la lutte contre la fraude dans le système qualité
- ✓ Développer une culture de vigilance en entreprise

POUR QUI ?

- ✓ Responsables qualité et sécurité alimentaire
- ✓ Responsables supply chain agroalimentaire
- ✓ Auditeurs internes et externes
- ✓ Responsables achats et approvisionnement
- ✓ Responsables conformité et réglementation
- ✓ Dirigeants d'entreprises agroalimentaires
- ✓ Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire

Afrique Formation



Programme détaillé

1 / Introduction au Food Fraud

- Définition de la fraude alimentaire
- Enjeux sanitaires, économiques et réglementaires
- Différence entre Food Fraud et Food Safety

2 / Cadre réglementaire et référentiels

- Exigences internationales (GFSI, ISO 22000, FSSC 22000)
- Rôle des autorités sanitaires
- Obligations des entreprises agroalimentaires

3 / Typologie des fraudes alimentaires

- Substitution de matières premières
- Falsification d'origine et d'étiquetage
- Dilution, contrefaçon et altération

4 / Analyse des vulnérabilités

- Évaluation des risques de fraude
- Identification des points critiques de la supply chain
- Cartographie des vulnérabilités

5 / Mise en place d'un Food Fraud Vulnerability Assessment (FFVA)

- Méthodologie d'analyse
- Critères d'évaluation
- Priorisation des risques

6 / Construction d'un Food Fraud Prevention Plan (FFPP)

- Élaboration du plan de prévention
- Mesures de contrôle et de surveillance
- Intégration dans le système qualité

7 / Gestion de la chaîne d'approvisionnement

- Sécurisation des fournisseurs
- Traçabilité des matières premières
- Audits fournisseurs

8 / Systèmes de détection et de contrôle

- Analyses laboratoire et tests de vérification
- Outils de détection de fraude
- Surveillance continue

9 / Gestion des incidents de fraude

- Procédure de gestion de crise
- Retrait et rappel de produits
- Communication interne et externe

10 / Amélioration continue et culture de vigilance

- Audit et revue du système Food Fraud
- Indicateurs de performance

- Sensibilisation des équipes

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

 03 au 07 Août 2026

 Présentiel -

 05 au 09 Oct. 2026

 Présentiel -

 30 Nov. au 04 Déc. 2026

 Présentiel -

 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>