AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Fraude Alimentaire : Déployez la Méthode VACCP pour Sécuriser vos Achats et Garantir l'Authenticité

Lien : https://afrique-formation.com/formation/fraude-alimentaire-deployez-la-methode-vaccp-pour-securiser-vos-achats-et-garantir-lauthenticite

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA68

CATÉGORIE
R&D, Formulation, Emballages et Éco-conception

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les mécanismes et les enjeux économiques de la fraude alimentaire (EMA)
- Maîtriser les exigences des référentiels GFSI (IFS, BRCGS, FSSC 22000) en matière de fraude
- Être capable de conduire une analyse de vulnérabilité complète selon la méthode VACCP
- Savoir utiliser les outils de veille internationale pour anticiper les menaces émergentes
- Construire et piloter un plan de contrôle analytique adapté aux risques identifiés
- Sécuriser le processus d'achat et la validation des fournisseurs
- Réaliser des exercices de bilan de masse pour détecter les anomalies de flux
- Développer une culture d'entreprise résiliente face aux tentatives de corruption ou de falsification

POUR QUI ?

- Responsables Qualité et Sécurité des Denrées Alimentaires
- Directeurs et Responsables des Achats (Matières Premières et Packaging)
- Responsables R&D et Formulation
- Auditeurs internes et auditeurs tierce partie
- Directeurs de sites industriels agroalimentaires
- Responsables de la Supply Chain et de la Logistique
- Responsables des Affaires Réglementaires
- Membres de l'équipe Food Safety / Équipe HACCP

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de la fraude alimentaire et cadre conceptuel

- Distinguer clairement la fraude (EMA) de la Food Defense (TACCP) et de la Food Safety (HACCP)
- Comprendre le triangle de la fraude : Opportunité, Motivation et Mesures de contrôle
- Analyser l'impact économique et sanitaire des falsifications sur la chaîne d'approvisionnement

2 / Cadre réglementaire et exigences des standards GFSI

- Maîtriser les exigences spécifiques du BRCGS (clause 5.4), de l'IFS (chapitre 4.2) et du FSSC 22000
- Connaître la position de la réglementation européenne (Loi Alimentaire 178/2002) et américaine (FSMA)
- Identifier les responsabilités légales des opérateurs en cas de tromperie sur la marchandise

3 / Typologie détaillée des fraudes alimentaires

- Identifier les 7 types de fraudes selon le Food Fraud Think Tank (dilution, substitution, dissimulation...)
- Étudier des cas concrets : miels frelatés, adultération des épices, fraude à l'espèce viande/poisson
- Repérer les signaux faibles liés à la contrefaçon et au marché gris (marché parallèle)

4 / Méthodologie VACCP : L'évaluation de la vulnérabilité

- Constituer l'équipe VACCP pluridisciplinaire (Qualité, Achats, Production, R&D)
- Définir le champ de l'étude et regrouper les matières premières par familles de risques
- Construire une matrice de cotation des risques spécifique à la fraude (Probabilité x Détectabilité)

Afrique Formation

5 / Facteurs de risques liés aux matières premières

- Évaluer la complexité de la chaîne d'approvisionnement et le nombre d'intermédiaires
- Analyser l'état physique de la matière (liquide/poudre) facilitant la dilution ou la substitution
- Prendre en compte la valeur marchande haute et l'historique de fraude du produit

6 / Facteurs de risques liés aux fournisseurs

- Auditer la relation commerciale : pression sur les prix, flux tendus, stabilité financière
- Évaluer la transparence géographique et le risque géopolitique de la zone de production
- Vérifier l'existence et l'efficacité du système de management de la qualité du fournisseur

7 / Veille internationale et intelligence économique (Horizon Scanning)

- Utiliser les bases de données d'alerte (RASFF, HorizonScan, Trello Food Fraud Advisors)
- Interpréter les fluctuations des cours des matières premières comme indicateur de risque
- Mettre en place un processus de veille active sur les pénuries climatiques ou sanitaires

8 / Stratégies d'atténuation et mesures préventives

- Rédiger des spécifications d'achat techniques verrouillées pour limiter les zones d'ombre
- Sécuriser les chaînes logistiques (scellés, transporteurs agréés, audit inopiné)
- Diversifier les sources d'approvisionnement pour réduire la dépendance critique

9 / Le plan de contrôle analytique (Food Forensics)

- Sélectionner les méthodes ciblées (PCR, ELISA) pour les contaminants connus
- Utiliser des méthodes non ciblées (Spectrométrie de masse, RMN, Empreinte isotopique) pour le screening
- Définir une fréquence d'analyse basée sur le niveau de risque résiduel du VACCP

10 / Gestion de la traçabilité et bilans de masse

Afrique Formation

- Réaliser des exercices de bilan de masse pour détecter les incohérences quantitatives
- Vérifier la cohérence entre les volumes achetés (intrants) et les volumes vendus (extrants)
- Tracer l'origine des lots en remontant jusqu'au producteur primaire (Beyond Tier 1)

11 / Gestion des allégations et de l'authenticité

- Sécuriser les allégations valorisantes (Bio, Halal, Casher, Sans OGM, Origine géographique)
- Valider l'authenticité des certificats fournisseurs auprès des organismes certificateurs
- Prévenir le risque d'étiquetage trompeur (mislabeling) sur les produits finis

12 / Gestion de crise en cas de fraude avérée

- Déclencher la procédure de retrait/rappel spécifique aux non-conformités frauduleuses
- Gérer la communication de crise et les relations avec les autorités de contrôle (DGCCRF)
- Mettre en quarantaine les stocks suspects et organiser les contre-expertises légales

13 / Vérification et révision du plan VACCP

- Organiser la revue annuelle du plan ou suite à tout changement de fournisseur/matière
- Tester l'efficacité des mesures d'atténuation par des audits de fraude interne
- Documenter la preuve de la maîtrise pour les auditeurs de certification

14 / Développement d'une culture de prévention de la fraude

- Former les acheteurs à intégrer le critère "risque fraude" dans leurs négociations
- Mettre en place un système d'alerte éthique (Whistleblowing) pour les employés
- Sensibiliser l'ensemble du personnel aux conséquences éthiques et sanitaires de la fraude

Afrique Formation

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

08 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 Sep. au 01 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 — Tous droits réservés