AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Bioqualité Animale : Garantir la Sécurité Sanitaire, l'Éthique et la Valeur Ajoutée

Lien : https://afrique-formation.com/formation/bioqualite-animale-garantir-la-securite-sanitaire-lethique-et-la-valeur-ajoutee

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA111

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Maîtriser le cadre réglementaire européen (Paquet Hygiène) et les responsabilités associées
- Identifier et évaluer les dangers sanitaires (Bio, Chimique, Physique) spécifiques à la filière
- Mettre en œuvre et piloter un plan HACCP efficace
- Appliquer les exigences des cahiers des charges des signes de qualité (Bio, Label Rouge)
- Intégrer le bien-être animal comme une composante de la qualité globale
- Prévenir les risques de fraude alimentaire et garantir l'authenticité des produits
- Préparer et gérer un audit de certification qualité (interne ou externe)
- Réagir efficacement en cas d'alerte sanitaire (procédure de retrait/rappel)
- Promouvoir une culture de la qualité et de la sécurité sanitaire auprès des équipes

POUR QUI ?

- Responsables Qualité et Sécurité des Aliments en industries agroalimentaires (Viande, Lait, Œuf)
- Éleveurs et responsables d'élevage engagés dans des démarches qualité
- Vétérinaires conseils et techniciens sanitaires
- Responsables R&D et Chefs de produits

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de la Bioqualité et Réglementation

- Le "Paquet Hygiène" européen : Règlements 178/2002, 852/2004, 853/2004
- Responsabilité de l'opérateur : obligation de résultat et autocontrôles
- Principes de la traçabilité ascendante et descendante (Lot, DLC)

2 / Les Dangers sanitaires en Production Animale

- Dangers biologiques majeurs : Salmonelles, Listeria, Campylobacter, E. coli
- Dangers chimiques : résidus médicamenteux, mycotoxines, métaux lourds
- Dangers physiques : corps étrangers (métal, verre, plastique)

3 / La démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- Les 7 principes et 12 étapes de l'HACCP appliqués à l'élevage et la transformation
- Analyse des dangers et détermination des CCP (Points Critiques)
- Mise en place des mesures de surveillance et actions correctives

4 / Hygiène et Maîtrise sanitaire (Pré-requis)

- Plan de nettoyage et désinfection (PND) : produits, fréquences, validation
- Lutte contre les nuisibles (Pest Control)
- Hygiène du personnel et formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Afrique Formation

5 / Qualité sous Signe Officiel (SIQO)

- Agriculture Biologique (AB) : cahier des charges européen et français
- Label Rouge : garantie de qualité supérieure (croissance lente, goût)
- AOP / IGP : lien au terroir et savoir-faire traditionnel

6 / Qualité Nutritionnelle et Organoleptique

- Facteurs influençant la composition des produits (Alimentation des animaux, Génétique)
- Critères de qualité de la viande (PH, couleur, tendreté) et du lait (TB, TP)
- Analyse sensorielle et tests consommateurs

7 / Bien-être Animal (BEA)

- Les 5 libertés fondamentales de l'animal (OIE)
- Indicateurs de mesure du BEA en élevage et à l'abattoir (Ebène, Welfare Quality)
- Impact du stress sur la qualité du produit fini (viandes DFD/PSE)

8 / Approche "One Health" et Environnement

- Lien Santé animale / Santé humaine : antibiorésistance et zoonoses
- Impact environnemental de l'élevage : gestion des effluents, carbone
- Pratiques d'élevage durables et agroécologie

9 / Lutte contre la Fraude Alimentaire (Food Defense)

- Typologie des fraudes : substitution, falsification, étiquetage trompeur
- Analyse de vulnérabilité (VACCP) et plan de protection des aliments
- Authenticité des produits : méthodes analytiques de vérification

10 / Audit et Contrôle Qualité

- Techniques d'audit interne et préparation aux audits de certification (IFS, BRC)
- Gestion des non-conformités et plan d'actions

Afrique Formation

- Relations avec les services officiels (DDPP)

11 / Gestion de Crise Sanitaire

- Procédure de retrait et rappel de produits : alerte, communication
- Constitution de la cellule de crise et simulation
- Gestion de l'image et de la confiance consommateur

12 / Digitalisation de la Qualité

- Utilisation des logiciels de gestion de la qualité (QMS) et traçabilité numérique
- Capteurs connectés (IoT) pour le suivi des paramètres critiques (Température)
- Blockchain pour la transparence de la fourche à la fourchette

13 / Management de la Qualité et Culture Sécurité

- Impliquer les équipes terrain dans la culture de la sécurité des aliments
- Indicateurs de performance qualité (taux de réclamation, conformité)
- Amélioration continue (PDCA)

14 / Synthèse et Plan d'action Qualité

- Auto-diagnostic des pratiques de l'entreprise
- Hiérarchisation des priorités d'action
- Construction de la feuille de route Bioqualité

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

23 Nov. au 04 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
18 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Juil. 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