Programme de Formation

Risques juridiques liés aux produits alimentaires (réf : RA015)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Dirigeants, responsables et ingénieurs des services réglementation, juridique, qualité...

Objectifs pédagogiques

- Lister les principales infractions pénales en agroalimentaire
- Identifier des outils permettant la gestion et la prévention du risque pénal
- Décrire l'imputation du risque de la chaîne d'approvisionnement (ex : client, fournisseur, sous-traitant, etc..) et dans l'entreprise
- Identifier les caractéristiques du risque lié aux concurrents et aux consommateurs
- Définir la class action à la française

Description

Cette formation vous permettra, à travers des exemples concrets, de faire le point sur les différents types de risques juridiques liés aux produits alimentaires et d'appréhender les outils à déployer pour se prémunir de tout risque d'infraction.

Contenu :

- Les risques juridiques liés à la sécurité des aliments
  - Rappel sur la notion de dangerosité, le lien entre sécurité et information, l'importance de la définition du lot, distinction selon l'existence ou non de seuils réglementaires (ex : critères microbiologiques, contaminants, résidus de pesticides...), l'obligation générale de sécurité, l'obligation de notification
  - Définitions légales et éléments constitutifs des principaux risques liés à la sécurité : défaut de rappel des produits, tromperie, circonstances aggravantes pour les denrées dangereuses, blessures et homicides involontaires, mise en danger délibérée de la vie d'autrui, responsabilité du fait des produits défectueux
  - Les sanctions et les responsabilités selon la place dans la chaîne d'approvisionnement, l'importance des contrats et des autocontrôles

- Les risques juridiques liés à la conformité des aliments
  - Rappel sur l'obligation de conformité et d'autocontrôle
  - Définitions légales et éléments constitutifs des principaux risques liées à la conformité : pratiques commerciales déloyales, tromperie, contravention

d'étiquetage, dénigrement, parasitisme, concurrence déloyale, usurpation d'AOP, contrefaçon de marque, confusion avec un médicament...
    - Les sanctions et les responsabilités selon la place dans la chaîne d'approvisionnement, l'importance des contrats et des autocontrôles

- La réalisation des risques en pratique
    - Les contrôles de l'Administration : les demandes de mesures correctives, les PV d'infraction, la possibilité de prononcer des amendes, le timing, les moyens de contestation
    - Les actions des concurrents : les différents moyens d'action des concurrents, ce qu'il peuvent demander et/ou obtenir, focus sur les procédures judiciaires d'urgence
    - Les actions des consommateurs : les différents moyens d'action des concurrents, ce qu'il peuvent demander et/ou obtenir, la class action à la française
    - Le pénal : lignes directrices de la réalisation des enquêtes par les services de police ou les juges d'instructions, les mesures alternatives à un procès public, le jugement et ses conséquences

- Outils pour la gestion des risques
    - L'importance de l'autocontrôle et des contrats dans la gestion des risques
    - L'importance du réseau d'expert scientifique et technique
    - Savoir identifier les signaux d'alerte

- Décryptage de quelques affaires emblématiques
    - Intoxications alimentaires, non-conformité
      majeure, publicités trompeuses... : Que s'est-il passé dans ces affaires ? Quelles ont été les sanctions ? Qu'est-ce qui a été déterminant pour le juge ?

- Cas pratiques
    - Evaluer les risques liés à la dangerosité d'un produit et proposer une méthodologie
    - Apprécier les risques de deux publicités pour un même produit

Prérequis

Connaître les exigences de base de la réglementation alimentaire.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses. Travail sur des études de cas pratiques.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr