Programme de Formation

Authenticité/fraude : évaluer la vulnérabilité des matières (réf : QE044_2026)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité et achats.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les attentes des référentiels en matière de maîtrise de la fraude
- Citer les sources d'informations en lien avec la veille sur la fraude
- Définir et utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matières : matières premières, emballages ... permettant de définir un plan d'actions de réduction du risque de fraude

Description

Depuis le scandale du *Horsegate* en 2013, la lutte contre la fraude alimentaire est devenue un incontournable de tout système de management de la qualité dans les filières alimentaires.

Cette formation apporte les clés pour structurer l'analyse de vulnérabilité et minimiser les risques d'achats de matières premières alimentaires frauduleuses.

Contenu :

- La fraude dans son contexte général
  - Comprendre comment est définie la fraude alimentaire.
  - Identifier quelques chiffres clés et exemples de cas de fraudes.
  - Appréhender le contexte réglementaire et ses évolutions.

- Les exigences sur la gestion de la fraude alimentaire
  - Position du GFSI.
  - Exigences de la norme.
  - Exigences réglementaires : étiquetage, lien avec les contaminants, rapport du parlement européen, etc.
  - Action des autorités : INTERPOL / OPSON.
  - Lien avec les référentiels IFS, BRC et FSSC 22000.

- La lutte contre la fraude

- Comprendre le processus d'achats : sélection et suivi efficace des fournisseurs.
- Organiser la veille sur les potentiels de fraude.
- Analyser la vulnérabilité de ses matières de manière pragmatique.
- Identifier les outils disponibles et déterminer la structuration, les informations et les critères à retenir.
- Évaluer la dépendance à des filières à risque et à des couples matières / fournisseurs à risque.
- Mettre à jour les outils qualité et sécurité des aliments au service de la lutte contre la fraude : questionnaires et dossiers fournisseurs, audits, traçabilité, retrait / rappel.
- Mettre en place un plan de contrôle adapté.

- Etudes de cas
  - Travail sur les critères à retenir pour l'analyse de vulnérabilité.
  - Exercices d'analyse de vulnérabilité à partir d'exemples issus du site des participants.

Apport complémentaire : remise aux participants de l'outil « Fraude » ADRIA* permettant de bâtir l'étude, sous forme de grille Excel pour structurer l'analyse et définir les critères d'analyse. Cet outil permet de répondre aux exigences de l'IFS et du BRC.

*L'utilisation de l'outil ADRIA est soumise à la signature d'une licence utilisateur par l'établissement ; tout usage multisites doit faire l'objet d'un avenant spécifique.

Prérequis

Une connaissance en HACCP est requise, ainsi qu'une familiarité avec les référentiels IFS et BRC

Modalités pédagogiques

La formation alterne des phases d'exposés, des échanges interactifs et des travaux dirigés afin de favoriser l'appropriation des notions et leur mise en pratique.

Des études de cas sont proposées à partir d'exemples concrets, notamment ceux apportés par les participants, pour travailler les critères d'analyse et l'évaluation de la vulnérabilité.

Un outil Excel d'analyse de vulnérabilité est remis aux participants pour structurer la démarche et faciliter l'application opérationnelle des acquis.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants 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