

# RÉGLEMENTATION ET PRÉVENTION DES NUISIBLES DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE (IAA) >>>

La formation Réglementation et prévention des nuisibles dans l'IAA aborde les exigences légales et les bonnes pratiques pour maîtriser les risques liés aux nuisibles. Elle aide à mettre en place des actions préventives efficaces, à maintenir des environnements sûrs et à assurer la conformité des sites de production.

## Objectif pédagogique :

Identifier les principales espèces de nuisibles et les risques associés en environnement IAA  
Comprendre la réglementation en vigueur sur la lutte contre les nuisibles  
Mettre en place un plan de prévention adapté  
Adopter les bonnes pratiques d'hygiène, de surveillance et d'intervention

## Programme détaillé

### Introduction aux nuisibles en IAA

Définition & typologies : insectes rampants/volants, rongeurs, volatiles. Impacts : sécurité sanitaire, image de l'entreprise

### Cadre réglementaire

Règlement CE 852/2004 (paquet hygiène). Normes ISO 22000, référentiels IFS/BRC. Responsabilités légales en cas d'infestation

### Écologie et biologie des nuisibles

Cycle de vie & conditions de développement. Espèces fréquentes en industrie agroalimentaire

### Méthodes de prévention et de contrôle

Prévention : barrières physiques, hygiène, aménagement  
Moyens chimiques & alternatifs : pièges, répulsifs, biocontrôle  
IPM (Integrated Pest Management) : principes & déploiement

### Élaboration d' un plan de maîtrise

Détection des zones sensibles. Surveillance, fréquence, enregistrement des interventions. Indicateurs de performance & suivi

### Étude de cas et atelier pratique

Analyse de site (réel ou fictif). Conception d'un plan d'action. Partage d'expériences terrain

**DURÉE:** 1 jour – 7 heures

## Public concerné et pré-requis

Personnel des industries agroalimentaires. Responsables qualité et production. Techniciens hygiène. Référents HACCP  
Aucun – formation accessible à tous

## Modalité de réalisation

Positionnement par une entreprise, par un gérant d'entreprise ou en direct si salarié(e) du particulier employeur.

## Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

## Participants

Jusqu'à 8 personnes

## Méthodes pédagogiques

Accueil des stagiaires dans une salle adaptée à la formation  
Documents supports de la formation.  
Exposés théoriques suivis de démonstrations pratiques.  
Mise en situation par groupe de deux stagiaires sous la supervision de la formatrice.

## Modalités évaluations et de suivi

Mises en situation. QCM sur les principales notions abordées en fin de stage. Appréciation en continu pendant les mises en situation. Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage. Formulaire d'évaluation de la formation. Feuilles de présence. Attestation de réussite

## Support remis

Livret de formation. Fiches pratiques. Modèles de protocoles. Attestation de formation

## Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)