

# FORMATION FOOD DEFENSE >>

La formation Food Defense sensibilise aux bonnes pratiques pour protéger les aliments contre la malveillance, le sabotage ou la contamination intentionnelle. Elle aide à repérer les points sensibles, à instaurer des mesures préventives et à renforcer la confiance des consommateurs en garantissant l'intégrité des produits.

## Objectif pédagogique :

Comprendre les enjeux de la Food Defense dans l'agroalimentaire  
Identifier les menaces intentionnelles pouvant affecter la chaîne alimentaire  
Mettre en place un plan de protection contre les actes de malveillance  
Maîtriser les exigences des référentiels qualité (IFS, BRC, ISO 22000)

## Programme détaillé

### Introduction à la Food Defense:

Définitions : Food Safety vs Food Defense vs Food Fraud  
Contexte international : attentats, sabotage, bioterrorisme  
Typologies de menaces : sabotage, contamination volontaire, malveillance interne

### Cadre réglementaire et normatif:

Réglementations françaises et européennes  
Exigences des référentiels IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 22000  
Responsabilités légales des entreprises

### Évaluation des vulnérabilités:

Méthodologies : TACCP, CARVER+Shock  
Identification des zones critiques en production  
Exemples d'incidents réels ou simulés

### Mise en œuvre d' un plan Food Defense:

Mesures préventives : sécurité des accès, du personnel, des matières premières  
Procédures de contrôle, gestion des flux, badgeage, vidéosurveillance  
Suivi, traçabilité, communication de crise

### Étude de cas et atelier pratique:

Élaboration d'un plan Food Defense  
Identification en groupe des points sensibles  
Simulation d'audit ou d'inspection

**DURÉE:** 1 jour (7 heures)

## Public concerné et pré-requis

Personnel des industries agroalimentaires, Responsables qualité et sécurité, Référents Food Safety / Food Defense, Membres HACCP

## Modalité de réalisation

En présentiel – 5 rue Chevreul 75011

## 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 « modelage traditionnel »  
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

Support de formation numérique, Modèle d'analyse de vulnérabilité (TACCP), Modèle de plan Food Defense, Attestation de formation

## Accessibilité handicap

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