



Food Defense : Protégez vos sites agroalimentaires contre les menaces et sécurisez votre production

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/food-defense-protectez-vos-sites-agroalimentaires-contre-les-menaces-et-securisez-votre-production>

 DURÉE
5 jours (35h)

 RÉFÉRENCE
AGR52

 CATÉGORIE
Sûreté, Fraude et Crises Alimentaires

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les principes de la Food Defense
- ✓ Identifier les menaces intentionnelles en agroalimentaire
- ✓ Mettre en place un plan de protection efficace
- ✓ Sécuriser les sites et la chaîne d'approvisionnement
- ✓ Renforcer la culture de sécurité alimentaire
- ✓ Gérer les situations de crise et d'incident
- ✓ Se conformer aux normes internationales (HACCP, ISO 22000)
- ✓ Réduire les risques de contamination volontaire
- ✓ Améliorer la résilience des organisations alimentaires

POUR QUI ?

- ✓ Responsables qualité et sécurité alimentaire
- ✓ Managers de production agroalimentaire
- ✓ Responsables supply chain et logistique
- ✓ Auditeurs qualité et consultants agroalimentaires
- ✓ Responsables sécurité des sites industriels
- ✓ Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire

Afrique Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la Food Defense

- Définition et enjeux de la Food Defense
- Différence entre Food Safety et Food Defense
- Importance dans la chaîne agroalimentaire

2 / Menaces intentionnelles dans l'industrie alimentaire

- Types de menaces (contamination volontaire, sabotage)
- Exemples de crises alimentaires
- Analyse des risques intentionnels

3 / Cadre réglementaire et normes applicables

- Exigences HACCP et ISO 22000
- Référentiels GFSI et exigences des clients
- Obligations réglementaires internationales

4 / Évaluation des vulnérabilités

- Identification des points sensibles
- Analyse des risques de sabotage
- Cartographie des zones critiques

5 / Mise en place d'un plan Food Defense

- Construction d'un plan de protection
- Mesures préventives et correctives
- Organisation des responsabilités

6 / Contrôle des accès et sécurité des sites

- Gestion des accès aux installations
- Contrôle des visiteurs et prestataires
- Sécurisation des zones de production

7 / Sécurisation de la chaîne d'approvisionnement

- Sélection et évaluation des fournisseurs
- Traçabilité des matières premières
- Prévention des intrusions dans la supply chain

8 / Formation et sensibilisation du personnel

- Rôle des employés dans la Food Defense
- Culture de sécurité alimentaire
- Détection des comportements suspects

9 / Gestion de crise et réponse aux incidents

- Procédures en cas d'alerte
- Communication de crise
- Gestion des rappels produits

10 / Audit, amélioration continue et veille

- Audits internes et externes
- Mise à jour du plan Food Defense

- Amélioration continue des dispositifs

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

 31 Août au 04 Sep. 2026

 Présentiel -

 26 au 30 Oct. 2026

 Présentiel -

 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>