



# Comprendre les enjeux de la lutte contre la malveillance ou FOOD DEFENSE

1 jour 7 heures

## Public visé

- Responsable qualité
- Responsable production
- Maître de chai
- Cadre dirigeant
- Responsables Ressources humaines

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

Comprendre les enjeux liés à la Food Defense (Malveillance)

Etre capable de mener une analyse de vulnérabilité face aux menaces sur le produit et l'activité de l'organisme

Être capable de déployer un plan de lutte contre la malveillance

## Description / Contenu

Les étapes à la mise en œuvre d'un plan de lutte contre la malveillance :

### 1) Evaluer le niveau de risque global de son entreprise

- S'auto-évaluer

### 2) Comprendre ce qu'implique la mise en œuvre d'un plan de lutte contre la malveillance

- Définir la Food Defense
- Préciser Les menaces : exemples, le triangle de la menace
- Définir les bases d'un plan de lutte contre les actes de malveillance s'inscrivant dans une démarche d'amélioration continue

### 3) Etre capable de mener une analyse de vulnérabilité circonstanciée face aux menaces sur le produit et l'activité de l'entreprise :

- Identifier les mesures de prévention préalables
- Identifier les cibles potentielles



- Analyser les risques potentiels selon des méthodes reconnues

#### **4) Savoir déployer un plan de maîtrise des menaces s'inscrivant dans une démarche d'amélioration continue**

- Identifier des mesures de prévention supplémentaires, focus sur les volets humains, informatiques et chaîne d'approvisionnement
- Partager ce projet d'entreprise
- Gérer une alerte
- S'assurer que son plan de maîtrise est toujours efficace, et notamment répond aux exigences normatives : FSSC 22000, BRC, IFS, ...

## Modalités pédagogiques

- Exposé vidéo.
- Auto-évaluation
- Exposé vidéo avec échanges
- Exercices pratiques basés sur des méthodes d'intelligence collective, d'analyse des risques et de mise en situation.
- Retours d'expériences.

## Moyens et supports pédagogiques

- Livret stagiaire

## Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu' un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarifs

- **INTRA** : 1520€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires
- **INTER** : 315 €HT / stagiaire

**OCAPIAT Offre Régionale Nouvelle Aquitaine** : cette formation bénéficie du **100%** des coûts pédagogiques financés par OCAPIAT si vous êtes salarié de toute **entreprise vitivinicole française de - de 50 salariés.**

**Pour cela, il est nécessaire de :**

- s'inscrire en ligne sur notre site internet pour **la session de Bordeaux uniquement !**
- **ET** s'inscrire sur le site "catalogue OCAPIAT 2025" : les formations de l'offre régionale, choisir "nouvelle aquitaine" et "icv"