

QUALITE ET SECURITE DES ALIMENTS

La sécurité sanitaire des aliments est une préoccupation centrale pour toute la filière alimentaire. Le besoin de plus de sécurité s'est fait particulièrement sentir ces dernières années chez les consommateurs, lors de crises alimentaires. Parallèlement les préoccupations environnementales et celles concernant la sécurité des personnes se sont également développées. Aujourd'hui l'ensemble des démarches sont gérées de manière conjointe et rassemblées dans la gestion et l'analyse des risques. Cela impose une combinaison de compétences qui nécessite de bien connaître le type de risque encouru et les méthodes à mettre en place pour le minimiser et avoir une action de vigilance. Parmi celles-ci, les méthodes issues des démarches d'assurance qualité ont fait leurs preuves, ce qui a conduit les entreprises à les mettre en place de manière de plus en plus rigoureuse.

1. OBJECTIF

L'objectif du DA est de sensibiliser les étudiants aux différents aspects des risques liés à la sécurité des aliments, ainsi qu'à l'environnement et la sécurité des personnes. Un autre objectif est de former les étudiants aux différentes techniques et outils de la gestion de la qualité et de les appliquer à la gestion des risques dans une filière.

2. DEROULEMENT ET CONTENU

Le programme d'un volume total de 250 heures est basé sur une démarche d'amélioration de la sécurité des aliments en entreprise avec des modules d'enseignements spécifiques et d'acquisitions de méthodes. Des travaux d'applications et de réflexions sur la prévention et la gestion des risques alimentaires sont demandés tout au long de ce DA.

- Introduction : pourquoi la sécurité, comment gérer une crise ?
- Les grands thèmes de la sécurité des aliments :
 - les mycotoxines,
 - la microbiologie alimentaire et les TIA,
 - les organismes génétiquement modifiés,
 - contaminants et additifs alimentaires,
 - les maladies à prion,
 - les résidus d'antibiotiques,
 - la réglementation alimentaire.
 - Le risque environnemental
- Gestion des risques par l'assurance qualité, et référentiels existant :
 - outils de gestion de la qualité,
 - HACCP,
 - normes ISO 9000, 14000, 22000
 - certification produit,
 - démarche agriconfiance.
 - agriculture raisonnée
- Initiation à la traçabilité et aux supports d'informations utilisables.
- Application des enseignements :

Les étudiants réalisent d'une part une étude de cas sur la mise en place de la norme ISO 22000 dans une entreprise, et suivent d'autre part une formation à l'audit interne composée de deux jours de formation théorique et d'un jour de formation en situation d'audit.

3. EVALUATION

Chaque module d'enseignement est évalué séparément. Le module gestion de crise est évalué à partir de l'étude d'un dossier de presse, qui donne lieu à une présentation par groupes. Le module sécurité des aliments est évalué par un travail personnel de synthèse. L'étude cas est évaluée par un jury d'enseignants et de professionnels qui jugent le travail réalisé à partir d'un rapport écrit et d'une soutenance orale devant l'ensemble des étudiants du DA. La formation à l'audit interne donne lieu à la délivrance du certificat d'auditeur interne

4. COMPETENCES ACQUISES

- Animer et gérer un projet en lien avec la qualité
- Intégrer la qualité dans tous les processus d'une entreprise
- Analyser les dangers et évaluer les risques liés à la qualité et la sécurité des aliments
- Réaliser des audits qualité en interne
- Planifier des actions d'améliorations de la qualité
- Savoir communiquer (gestion de crise, implication du personnel, revue de direction)

5. LES REFERENTIELS METIERS

- Cadre impliqué dans le montage, l'accompagnement, la réalisation et l'évaluation d'un système de management de la qualité :
- Coordinateur qualité, formateur qualité, responsable qualité, responsable de production dans une entreprise où existe une démarche qualité, chef de projet, responsable maintenance, responsable métrologie

Domaines d'activités : industries agroalimentaires, distribution, bureaux d'études, organismes certificateurs

6. EQUIPE PEDAGOGIQUE

Le DA est sous la responsabilité du département Agriculture et Agro-Alimentaire. Le coordinateur du DA travaille avec le responsable de cinquième année.

Les interventions sur la sécurité des aliments sont réalisées par des enseignants du pôle Aliments Santé de Toulouse, et par des professionnels de l'assurance qualité (Afnor, Consultants, Responsables Qualité d'Entreprises.....).

Coordinatrice : Hélène Tormo - (helene.tormo@purpan.fr)

Equipe pédagogique de l'E.I. Purpan : Vassilia THEODOROU Directrice du laboratoire de physiologie, (UMR INRA 1054) Coordinatrice de la partie sécurité des aliments, Jean DAYDE (Directeur de recherche), Hélène EUTAMENE (enseignant chercheur, microbiologiste)

Olivier SUREL (enseignant chercheur en Agroalimentaire)