



COMMISSION INTERNATIONALE
DES INDUSTRIES AGRICOLES
ET ALIMENTAIRES

42, rue Scheffer 75116 PARIS

Tél. : 01 53 70 22 46 – Fax : 01 53 70 20 54

<http://www.ciaa-c.com> - e-mail : ciaa@wanadoo.fr

Organisme agréé de formation continue

N° d'existence : 11752 14 50 75

Stage de Formation Continue CIAA

TRAÇABILITÉ EN SECTEUR VITI-VINICOLE

19 & 20 NOVEMBRE 2009

Lieu : INRA, 2, place Pierre Viala
34060 MONTPELLIER Cedex

Responsables Scientifiques :

Jean Claude BOULET, INRA, Montpellier

Jean-Luc VIRUEGA, Docteur ingénieur, Expert en traçabilité
Expert judiciaire près la Cour d'Appel de Montpellier

Objectifs :

Ce cours présente le concept de **traçabilité** et ses applications dans une organisation industrielle avec les principales méthodes et outils connus aujourd'hui. A partir des méthodes de gestion de production, de la qualité, des normes ISO (**ISO 22000 et ISO 22005**), des **bonnes pratiques d'hygiène du secteur** viti-vinicole et des textes européens (**CE 178/2002, CE 852/2004, CE 510/2006 et CE 2033/89**), il est dressé un état des outils, des méthodes et des démarches nécessaires pour normaliser la traçabilité dans une entreprise de ce secteur. Ensuite, étant donné la réforme concernant les signes de qualité, un point sera effectué afin de mettre en évidence les nouvelles pratiques de traçabilité pour développer un **signe de qualité**. Les **différents risques et dangers**, avec les méthodes analytiques actuelles, seront présentés par un spécialiste de l'INRA, de manière à préciser le contexte de la sécurité sanitaire de ce produit. Enfin, par rapport aux sources d'alerte, de non conformité et de mentions valorisantes, il sera effectué un **plan d'action** de mise à niveau de la traçabilité pour chaque candidat afin de pouvoir disposer de résultats concrets et directement applicables dans leur structure.

Mots-clé : Traçabilité, Risque, Agro-alimentaire, Sécurité Sanitaire, Signe de Qualité

Méthode pédagogique :

- Exposé et détail des bases normatives, conceptuelles et réglementaires de la traçabilité
- Utilisation des méthodes de formation de l'assurance qualité
- Présentation des pratiques actuelles avec des exemples concrets
- Utilisation des documents normatifs, détail de ces documents et mis en valeur par l'expérience des terrains concrets de l'agro-alimentaire
- Interactions avec le public pour le faire participer et intégrer au mieux les concepts et données exposés
- Une discussion à chaque fin de séance
- Travail de chaque candidat sur sa propre situation par le développement d'un plan d'action basé sur leur système HACCP

Programme voir au dos

✂

BULLETIN D'INSCRIPTION

09 – N3

A retourner à : CIAA 42, rue Scheffer – 75116 PARIS (France) Tel. : (33) (0)1 53 70 22 46 – Fax : (33) (0)1 53 70 20 54

PARTICIPANT

Mr Mme Mlle Prénom : Nom :

E-mail : Fonction :

Tél. : Fax :

Organisme/Société :

Adresse :

Code Postal : Ville : Pays :

Nom et prénom Responsable formation :

Tél : Fax : e-mail :

Personne chargée de la gestion administrative de l'inscription (si différente) :

**CONDITIONS D'INSCRIPTIONS : 1026,00 € (Frais d'enseignement 980,00 € et Frais de déjeuners 46,00 €)
'(Tarif dégressif pour inscriptions multiples – nous consulter)**

La CIAA , par son statut est une organisation Internationale Intergouvernementale et n'est pas assujettie à la TVA.

Je joins un chèque de € Paiement par virement bancaire

L'hébergement reste au choix et à la charge des participants

ADRESSE DE FACTURATION :

Date

Signature

ENTREPRISE /



JEUDI 19 NOVEMBRE 2009

- 09h15 – 09h45 *Accueil des participants*
- 09h45 – 11h15 **Les définitions et les bases de la traçabilité**
- Historique des normes de traçabilité
 - Présentation du concept de traçabilité, de l'offre actuelle avec les tendances et les innovations
- Les normes et les réglementations de traçabilité actuelles**
- Les documents les plus récents : le fascicule de direction ISO 22005, la norme ISO 22000 , la réglementation CE 178/2002, le paquet hygiène, le règlement CE 1935/2004 et la directive CE 2003/89
- 11h15 – 11h30 Pause
- 11h30 – 12h30 **Comment gérer, contrôler et valoriser un système de traçabilité ?**
- Les outils et méthodes actuels
 - Les méthodes, les stratégies et les développements en cours
- 12h30 – 13h00 **Discussion et débat avec la salle**
- 13h00 – 14h00 Déjeuner
- 14h00 – 15h30 **Traçabilité et signes de qualité : une application positive**
- Les intérêts à mettre en place un système de traçabilité
- Les changements dus à la réforme**
- Le règlement CE 510/2006 et les textes d'application
 - Quelle traçabilité pour un signe de qualité ?
- 15h30 – 15h45 Pause
- 15h45 – 16h30 **Des exemples :**
- AOC, VDQS
 - Vins tranquilles, effervescents et liquoreux
- 16h30 – 17h00 Discussion et débat avec la salle

VENDREDI 20 NOVEMBRE 2009

- 09h00 – 10h30 **Un panorama des risques et des dangers dans un processus de fabrication**
- OTA et nouveaux risques
 - Les risques et dangers « classiques »
 - A la réception
 - Au pressage
 - A la fermentation
 - A la mise en bouteille
- 10h30 – 10h45 Pause
- 10h45 – 12h00 **Les techniques d'identification actuelles**
- Sur un produit intermédiaire
 - Sur un produit fini : vrac, bag in box, bouteille
 - Des techniques de prévention et d'autocontrôle aux contrôles officiels et clients
 - Les mentions
- 12h00 – 12h30 **Discussion et débat avec la salle**
- 12h30 – 13h30 Déjeuner
- 13h30 – 16h00 Application de tous les outils et des méthodes développés antérieurement à ce cadre réglementaire.
- Application à un diagramme de fabrication de chaque candidat
 - Une première analyse des dangers
 - Un développement de diagramme commun
 - Un bilan de chaque candidat de sa situation en matière de traçabilité
 - Une mise en relation entre les sources de dangers, les techniques d'identification et le système de traçabilité
 - **Un plan d'action à chaque candidat**
 - **Discussion et débat avec la salle**