



## Formation : Valoriser en toute sécurité ses coproduits et écarts de production en alimentation animale

### Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- De construire un système HACCP sur un flux de coproduits et/ou d'écarts de production depuis la sortie de la chaîne alimentaire destiné à l'humain jusqu'à la mise sur le marché en alimentation animale
- Comprendre les responsabilités relatives à l'orientation des écarts de production
- Appliquer les exigences réglementaires relatives à une mise sur le marché de l'alimentation animale

**Intervenant :** Consultant en QHSE, expert en économie circulaire

### Programme :

#### Généralités sur la valorisation des coproduits et écarts de production en alimentation animale

- Les exigences de l'alimentation animale
  - Les matières interdites
  - Les matières indésirables, comment les traiter
  - Cas particuliers des produits d'origine animale
  - Comment gérer la problématique des emballages
  - Comment gérer la problématique des additifs
  - Règles en matière d'étiquetage
- Les contraintes administratives
  - Quels agréments et enregistrements
- Le statut du produit au regard de la législation environnementale

#### Comment sécuriser les flux matières destinées à l'alimentation animale

- Généralité sur la méthode HACCP : définition, historique, application
- Quels dangers prendre en compte dans le cadre d'une valorisation en alimentation animale
- Comment gérer un dossier HACCP transversalement à plusieurs acteurs économiques
- Exemples d'application de la méthode

**Public :** Fonctions direction, qualité, production, technique

**Prérequis :** connaissance générale en sécurité alimentaire humaine ou animale

#### Coût par participant :

**450 € HT** / adhérent

**550 € HT** / non adhérent

*Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.*

**Lieu :** En distanciel

**Date :** 15 et 22 juin 2023  
de 09h à 12h30

**Délai d'accès :** 10 jours avant le début de la formation

**Durée :** 2 sessions de 3h30

- Présentiel  Distanciel  
 Blended

#### Contact pédagogique :

**Cécile ROUX**

06 22 66 20 02

[cecile@ariasud.com](mailto:cecile@ariasud.com)

#### Contact administratif :

**Laure DUPIN**

06 25 67 15 78

[laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT

<p><b>Comment gérer la relation client fournisseur dans la gestion des dangers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les aspects contractuels</li> <li>- Les audits</li> <li>- Les audits tiers partie</li> </ul> <p><b>Etude de cas concret</b></p>	
---	--

2

<p><b>Méthodes pédagogiques :</b></p> <p>Méthodes participatives          Etablissement d'un dossier HACCP          Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation          Partage d'expériences</p> <p><b>Evaluation des connaissances :</b></p> <p>Exercices et cas pratiques et/ou questionnaires d'évaluation. Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.</p> <p><b>Moyens mis en place pour suivre l'évaluation de la formation :</b></p> <p>Feuilles d'émargement et attestation de formation.</p> <p style="text-align: center;">****</p> <p>Cette formation se déroule dans un lieu accessible aux personnes à mobilité réduite. Notre référent handicap se tient par ailleurs à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation : contactez Laure DUPIN, votre contact administratif.</p> <p><b>Programme mis à jour le 20/02/2023</b></p>	<p><b>Organisme de formation :</b></p>  <p><b>N° de déclaration d'activité :</b> 93840215384</p> <p><b>N° de Certificat Qualiopi :</b> FR064985-01</p> <p><b>En partenariat avec l'AREA Normandie et Infinalim</b></p>  
--	--

