BSG103 - Système de management intégré et certifications dans la filière alimentaire

Mis à jour le 22-09-2026

Code : BSG103

Unité d'enseignement de type mixte

8 crédits

Volume horaire de référence (+/- 10%) : **65 heures**

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

Présentation

Prérequis

Être admis au Master MR161.

Objectifs pédagogiques

L'UE apporte les méthodes permettant de structurer, déployer et piloter des systèmes de management adaptés aux entreprises alimentaires, en intégrant les dimensions qualité, environnement, santé-sécurité au travail et sécurité sanitaire des aliments. Elle permet d'appréhender les principaux référentiels, certifications et labels du secteur et de mobiliser l'audit comme outil d'évaluation de la conformité et d'amélioration des systèmes de management.

Compétences

- Structurer et contribuer au pilotage d'un système de management intégré en articulant les exigences relatives à la qualité, à l'environnement, à la santé-sécurité au travail et à la maîtrise des risques.
- Analyser les exigences des référentiels, certifications et labels applicables aux productions alimentaires afin de contribuer au choix et au déploiement d'une démarche adaptée aux enjeux de l'organisation.
- Préparer, conduire et restituer un audit afin d'évaluer la conformité et l'efficacité d'un système de management et de contribuer au traitement et au suivi des écarts.

Programme

Contenu

Partie	Objectif / rôle dans l'UE	Principaux contenus
Systèmes de management intégrés (SMI)	Comprendre, structurer et piloter un système de management intégrant qualité, environnement et santé-sécurité au travail.	Structure HLS ; contexte et enjeux ; leadership et politique QSE ; planification des risques ; cartographie des processus ; ISO 9001, ISO 14001 et ISO 45001 ; intégration et pilotage du SMI.
Référentiels de certification en sécurité sanitaire des aliments	Comprendre et comparer les principaux référentiels afin d'intégrer leurs exigences dans le système de management et d'orienter une stratégie de certification.	Panorama GFSI ; FSSC 22000, IFS, BRCGS, GMP+ ; exigences spécifiques ; comparaison et articulation des référentiels ; stratégie de mise en conformité.
Labels et certifications spécifiques	Situer les labels et certifications dans une stratégie de qualité, de différenciation et d'accès aux marchés.	AOP, IGP, Label Rouge, STG, Agriculture biologique ; certifications privées ou sectorielles ; GLOBALG.A.P., certifications export, Halal/Kasher, MSC/ASC ; intégration au système de management.

Partie	Objectif / rôle dans l’UE	Principaux contenus
Techniques d’audit	Acquérir les méthodes et la posture nécessaires à la réalisation d’un audit et au suivi des écarts.	Types et phases d’audit ; principes ISO 19011 ; posture de l’auditeur ; analyse des causes et suivi des écarts ; préparation et conduite d’un audit en entreprise ; rédaction du rapport.

Modalités de validation

- Examen final