

# QSA101 - Qualité alimentaire

## Présentation

### Prérequis

Tous publics. Il est conseillé d'avoir un niveau bac+2 et des notions en qualité alimentaire.

Cet enseignement se déroule entièrement à distance au travers de la plateforme internet du Cnam. Les supports du cours sont accessibles de manière progressive en lien avec des activités pédagogiques (études de cas, exercices,...). Des vidéo-conférences sont organisés en direct avec l'enseignant que vous pouvez suivre depuis votre ordinateur.

### Objectifs pédagogiques

Sensibiliser et donner des méthodes permettant de bien comprendre les enjeux stratégiques et opérationnels de la qualité dans l'industrie agroalimentaire.

## Programme

### Contenu

#### I - Les bases de la qualité alimentaire

- De la conformité produit à l'offre de valeur
- De la conformité produit au management
- La fonction qualité en pratique
- Le management
- Les aliments
- Les nutriments
- Equilibre et déséquilibre alimentaire

#### II - Plan de maîtrise sanitaire des aliments

- Les normes alimentaires
- ISO 9001 : système de management de la qualité
- Bonnes pratiques d'hygiène et l'HACCP
- L'ISO 22000 : management de la sécurité des aliments
- Qualité, sécurité, environnement
- L'ISO 26000
- La qualité et les normes

#### III- Crises et risque alimentaire

- Etat des lieux des risques alimentaires
- Les crises alimentaires : fréquentes et variées
- Graines germées : l'énigme d'une crise
- Huile de palme : une double crise
- Viande de cheval : une fraude
- La prévention et la gestion des crises
- Les leçons des crises et la traçabilité

#### IV- Stratégie et qualité alimentaire

- Risques alimentaires
- L'offre de valeur
- Améliorer l'offre de valeur des aliments
- Qualité sanitaire
- Qualité nutritionnelle
- Qualité naturalité
- Stratégie et qualité alimentaire

Mis à jour le 14-06-2022



**Code : QSA101**

Unité d'enseignement de type cours

6 crédits

Volume horaire de référence (+/- 10%) : **50 heures**

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

**Contact national :**

Qualité et sécurité alimentaire

Centre régional du Cnam -

Zoopôle Fort Morel

2 Rue Jean Rostand BP 57

22440 Ploufragan

0 972 311 312

Laurent Buchon

[cnam@cnam-bretagne.fr](mailto:cnam@cnam-bretagne.fr)

Cet enseignement est dispensé par M. Gérard Boivin. Ingénieur agronome et docteur en économie, il a débuté sa carrière chez Danone avant de rejoindre le Groupe fromager BEL où il a occupé différents postes dont celui de PDG pendant 8 ans. Aujourd'hui Président de la Holding BEL, M. Gérard Boivin est également administrateur de l'ANSES, de l'AFNOR, de la Fédération nationale de l'industrie laitière (FNIL) et il préside l'Association des amis du Fonds français pour l'alimentation et la santé.

## Bibliographie

Titre	Auteur(s)
Agroalimentaire et risques sanitaires - L'Harmattan - 2013	ROSSO Laurent
L'entreprise anticrise, anticipez et gérez l'imprévu Edition de l'Organisation - 1996	TRAN THANH TAM Emmanuelle
Un nouveau souffle pour la qualité : Optimisez votre système de management qualité - AFNOR - 2013	VILLALONGA Christophe
Gestion des risques - AFNOR - 2014	LOUISOT Jean-Paul