

Certificat d'études avancées d'AgroParisTech en Management de la chaîne du froid

Impact sur la sécurité sanitaire et sur l'environnement

Le CEA en « Management de la chaîne du froid » vise à donner aux participants les clefs pour appréhender le contexte de la chaîne du froid dans le domaine de la qualité alimentaire alors même que le maintien en température des produits implique une gestion performante de la consommation énergétique et de l'impact environnemental des applications concernées.

Ce programme est proposé en partenariat avec le Cemafroid, le centre d'expertise de la chaîne du froid créé en 2000 par l'Irstea (anciennement Cemagref).

Contexte

En France, les exigences pesant sur l'agro-alimentaire sont croissantes afin d'assurer qualité et innocuité des aliments. Or, de la bonne gestion de la chaîne du froid dépend la sécurité sanitaire de nos aliments.

Cependant, la filière alimentaire n'en est pas moins soumise aux mêmes impératifs environnementaux et contraintes économiques que les autres secteurs.

Une gestion efficace de la chaîne du froid est un levier de compétitivité.

Compétences visées

Etre capable de mettre en oeuvre les actions d'une politique de développement durable dans l'entreprise par une maîtrise de la chaîne du froid compatible avec les exigences de la qualité liées à l'hygiène des aliments, c'est à dire :

- Connaître les contraintes et problématiques majeures de la chaîne du froid, acquérir un langage métier et être en mesure d'assurer un rôle d'interface avec les intervenants ;

- Connaître la réglementation relative à l'hygiène des aliments, européenne et française, ainsi que les règlements environnementaux qui s'appliquent aux activités de réfrigération commerciale fixe et de transport ;

- Connaître les dispositifs réglementaires et volontaires de certification tierce partie et les exigences normatives et techniques qui en résultent ;

- Hiérarchiser, et choisir des thèmes précis d'amélioration des politiques à mettre en place par les entreprises pour limiter les consommations énergétiques des installations et leur impact environnemental tout en maintenant les conditions de respect de la chaîne du froid ;

- Analyser des situations existantes chez les professionnels du froid ;

- Concevoir, coordonner et suivre la mise en œuvre d'un plan d'action.

Public cible

- Fonctions : responsables qualité, responsables productions, logisticiens, chefs de projet, directeurs techniques, responsables hygiène et sécurité...

- Secteurs : industries alimentaires, coopératives agricoles, interprofessions, distributeurs et entreprises de transport, d'entreposage, grandes et moyennes surfaces, commerce de détails dont la restauration hors foyer et dans le secteur public / parapublic associé (service de santé des armées, services de l'état), la restauration collective et les collectivités territoriales...

Projet d'application et évaluation

Le stagiaire se présente avec une proposition de projet d'application, qui fera l'objet d'un rapport et d'une soutenance.

La délivrance du certificat repose sur une évaluation orale individuelle portant sur les acquis de la formation et leur mobilisation dans la pratique professionnelle du participant.

Diplômes d'établissement, les certificats d'études avancées (CEA) d'AgroParisTech attestent de compétences et savoirs acquis au cours de la formation.

CONTACTS

Dominique Michel-Combe

Responsable pédagogique

dominique.michel-combe@agroparistech.fr

Catherine Cauchard

Chargée d'ingénierie de formation

catherine.cauchard@agroparistech.fr

AgroParisTech-ENGREF Centre de Paris

www.agroparistech-executive.fr



Programme

Le programme du CEA comporte 120 h, en trois modules, répartis sur 4 semaines et une journée d'évaluation.

Module	Durée	Dates prévisionnelles
Module 1	5 jours	début octobre 2012
Module 2	4 jours	mi-novembre 2012
Module 3.1	4 jours	fin janvier 2013
Module 3.2	5 jours	début mars 2013
Évaluation	1 jour	avril 2013

■ Module 1 : Le produit et la chaîne du froid

- Éléments essentiels relatifs à l'impact de la chaîne du froid sur la qualité du produit alimentaire (conservation des aliments, DLC, DLUO...), les risques microbiologiques et les impacts organoleptiques et nutritionnels encourus par une rupture de la chaîne du froid.

- Dimension économique de la chaîne du froid dans le commerce des denrées alimentaires et impact des nouvelles habitudes de consommation.

■ Module 2 : Normes et réglementations sanitaires des produits alimentaires

- Les réglementations applicables : éléments de contexte / Codex Alimentarius, réglementation paquet hygiène, réglementation nationale et internationale liée au transport de denrées alimentaires, guides des bonnes pratiques d'hygiène...

- La traçabilité de la mesure des températures des produits alimentaires.

- La certification volontaire (IFS, BRC, ISO 22000...)

■ Module 3 : L'impact environnemental des techniques de froid (options technologiques et influences sur les coûts, les nuisances, les émissions de GES)

- Inventaire des techniques de production de froid, vu notamment sous l'aspect environnemental.

- Méthodes permettant un développement durable dans la production de froid en abordant les problématiques liées aux fluides frigorigènes et à la consommation énergétique des installations.

- Réglementations hygiène ou sécurité, notamment règlements applicables aux installations classées et équipements sous pression.

- Logistique transport et actions clés permettant d'améliorer l'efficacité énergétique et l'impact carbone de la chaîne du froid à l'échelle de l'entreprise ou d'une filière.

Frais de formation

Les frais de formation sont de 5 900 euros (sous réserve de validation par le conseil d'administration).

Informations pratiques

- Lieu de la formation : Paris 15^e (75) et Fresnes (94)

- Le dossier d'inscription est téléchargeable sur : www.agroparistech-executive.fr