

Programme de formation 2023

Convention FeL PARTENARIAT Version 2022/2024

Formation initiale - 2 jours



ANEEFEL
CSIF
UNCGFL



CENTRE TECHNIQUE INTERPROFESSIONNEL DES FRUITS ET LÉGUMES

CTI des articles L.521-1 et suivants du code de la recherche créé par arrêté du 24/09/1952

Siège social : 97, boulevard Pereire - 75017 PARIS

APE : 7219Z - SIRET 775 675 796 00459- N° formation : 11 75 02 141 75 - N° TVA : FR 19 775 675 796 N° -

Déclaration CNIL : DPO-5361

Convention FeL PARTENARIAT Version 2022/2024

Formation initiale - 2 jours

OBJECTIFS DE FORMATIONS

- Connaître les 4 procédures d'autocontrôle de la Convention FeL PARTENARIAT Version 2022/2024 :
 - Traçabilité et gestion des lots non-conformes
 - Contrôle de conformité aux normes de commercialisation et au marquage
 - Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et des principes HACCP*
 - Contrôle de résidus de produits phytosanitaires, contaminants et additifs
- Appliquer ces autocontrôles dans l'entreprise

* Une formation complémentaire et facultative, de 2 jours, consacrée uniquement à l'hygiène et à la mise en place de la méthode HACCP dans le secteur des F&L, peut venir utilement compléter cette session.

PUBLIC

- Adhérents de l'ANEEFEL, de la CSIF ou de l'UNCGFL :
 - « Responsable FeL PARTENARIAT » (agréés, responsables qualité, ...) des entreprises d'expédition, des entreprises d'importation et des entreprises de gros - **obligatoire**
 - Autres personnes impliquées dans la mise en place de la Convention

PRÉREQUIS

- Prérequis : Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation

DOCUMENTS REMIS

- Un **livret stagiaire** reprenant les points abordés sera remis aux participants en début de formation.
- Une attestation de formation est adressée à chaque participant à l'issue de la formation

DURÉE – LIEUX ET DATES – HORAIRES

- 2 jours
- Lieux et dates à préciser

CONTENU

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	CONTENU DÉTAILLÉ	OUTILS / MOYENS PÉDAGOGIQUES
– Introduction de la journée	Tour de table – attentes des participants	
1. Comprendre les enjeux des autocontrôles et le rôle de la Convention tripartite FeL PARTENARIAT	<ul style="list-style-type: none"> • Histoire et principes de la Convention FeL PARTENARIAT • Les engagements respectifs des parties <ul style="list-style-type: none"> ○ Les Organisations Professionnelles : ANEEFEL, CSIF, UNCGFL ○ L'administration : DGCCRF ○ L'entreprise conventionnée FeL PARTENARIAT 	présentation ppt
2. Assurer une traçabilité interne, amont et aval dans l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • La responsabilité de l'entreprise en termes de traçabilité <ul style="list-style-type: none"> ○ Réglementation sur la traçabilité ○ Exigences FeL PARTENARIAT sur la traçabilité • La gestion des lots non conformes <ul style="list-style-type: none"> ○ Détection d'une non-conformité ○ Cas de retrait-rappel 	présentation ppt exercices pédagogiques
3. Maîtriser le contrôle de conformité aux normes et au marquage	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de commercialisation des fruits et légumes frais <ul style="list-style-type: none"> ○ F&L et OCM : norme générale, normes spécifiques et CEE-ONU,... ○ Accords interprofessionnels qualité INTERFEL (F&L origine France) ○ Les règles de marquage des fruits et légumes : vrac et préemballé • Le contrôle de conformité aux normes et au marquage selon FeL PARTENARIAT <ul style="list-style-type: none"> ○ Les conditions du contrôle ○ Le « contrôle systématique » : réalisation et enregistrement ○ Le « contrôle renforcé » : réalisation et enregistrement 	présentation ppt exercices pédagogiques utilisation des outils* de mesure de la qualité

	<i>* Chaque entreprise peut se référer à sa Fédération d'appartenance pour l'acquisition d'une mallette d'agrèage type avec les outils de mesure de la qualité</i>	
4. Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • La réglementation européenne sur la traçabilité, l'hygiène et la sécurité des aliments : le Paquet hygiène <ul style="list-style-type: none"> ○ La Food Law et le règlement N° 842/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ○ Les bonnes pratiques d'hygiène en entreprise et exigences de FeL PARTENARIAT ○ La méthode HACCP : principes, enjeux et mise en œuvre selon FeL PARTENARIAT ○ Les principaux dangers en F&L • La réglementation sur les produits phytosanitaires, contaminants et additifs <ul style="list-style-type: none"> ○ Le Paquet pesticides en bref • Les dangers chimiques dans le secteur des F&L <ul style="list-style-type: none"> ○ La notion de limites maximales de résidus (LMR), ○ La notion d'ARfD (Dose de référence aigue) 	présentation ppt Présentation des affiches hygiène FeL PARTENARIAT Exercice pédagogique
5. Appliquer l'autocontrôle de résidus de produits phytosanitaires, contaminants et additifs	<ul style="list-style-type: none"> • L'analyse de risques chimiques et le plan de prélèvement <ul style="list-style-type: none"> ○ Les étapes de la méthode de l'analyse des risques ○ Le plan de prélèvements pour la réalisation d'analyses chimiques • L'autocontrôle de résidus de produits phyto, contaminants et additifs <ul style="list-style-type: none"> ○ L'échantillonnage et l'envoi au laboratoires d'analyses ○ L'évaluation de la conformité de l'échantillon ○ La conduite à tenir en cas de dépassement LMR ou de détection SA non autorisée <ul style="list-style-type: none"> ▪ En l'absence de risque pour le consommateur ▪ En cas de risque pour le consommateur 	présentation ppt exercices pédagogiques (plan de prélèvements prévisionnel, lecture de résultats d'analyses)
– Evaluation des acquis de la formation	Quiz	quiz
– Suivi et évaluation de la session de formation	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi de l'exécution de la formation : signature de la fiche de présence par chaque participant • Fiche d'évaluation de la satisfaction des stagiaires Remise d'une attestation de fin de formation aux participants	

INTERVENANTS

Les intervenant(e)s seront les ingénieur(e)s formateur(rice)s du CTIFL, organisme de formation enregistré sous le n° 11750214175 auprès du préfet de la région d'Ile de France.

Intervenant(e)s:

- **Alexia Dessemond**, Ingénieure régionale Sud Est de la DVT (Direction Valorisation Transfert) du CTIFL, basée sur le Centre de Saint Rémy de Provence
- **Catherine Glémot**, Adjointe formation et assistante technique DVT (Direction Valorisation Transfert) du CTIFL, basée sur le Centre de Carquefou
- **Céline Elboukili**, Responsable de la DVT Sud Est (Direction Valorisation Transfert) du CTIFL, basée sur le Centre de Saint Rémy de Provence
- **Marie-Hélène Hochedez**, Ingénieure régionale Nord Ile-de-France de la DVT (Direction Valorisation Transfert) du CTIFL, basée sur l'antenne de Rungis
- **Ludovic Mouret**, Ingénieur régional Sud-Ouest de la DVT (Direction Valorisation Transfert) du CTIFL, basé sur le Centre de Lanxade

Les noms des intervenant(e)s ne sont pas contractuels, ils pourront être remplacés sur simple décision du CTIFL.



La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

MODALITÉ D'ÉVALUATION DES ACQUIS DE FORMATION

L'atteinte des objectifs pédagogiques se fera par les formateurs en diversifiant les formes d'intervention en cours de formation (exercices d'application, études de cas...).

L'évaluation des acquis en fin de formation sera réalisée à l'aide d'un quiz ou QCM. Les résultats de ces évaluations pourront être communiqués au commanditaire sur simple demande. Cette évaluation portera sur les objectifs pédagogiques figurant dans le tableau précédent (cf §Contenu).

EVALUATION DE LA SATISFACTION DES STAGIAIRES

En fin de formation, chaque stagiaire s'engage à remplir une fiche de satisfaction de formation. Le client peut demander au CTIFL qu'un compte rendu lui soit fait par oral ou par écrit à l'issue de la formation.

ENGAGEMENTS

Les intervenant(e)s mandaté(e)s par le Ctifl, s'engagent au respect du code de déontologie de la profession, et tout particulièrement de leurs obligations de réserve et de confidentialité concernant les informations auxquelles ils(elles) auront accès.

L'entreprise s'engage à communiquer les informations, transmettre les documents, fournir les moyens en personnel et doter les participant(e)s du temps nécessaire à leur implication dans la mission.

« Le contenu des sessions de formation ainsi que leurs supports sont la propriété exclusive du Ctifl. Toute reproduction de ces derniers sans l'autorisation écrite du Ctifl et tout enregistrement (son et image) effectués durant les sessions de formation sont rigoureusement interdits. La diffusion de séquences mêmes courtes sur internet et/ou n'importe quel autre support de diffusion fera l'objet de poursuites. »

RÉFÉRENT FORMATION-HANDICAP

Notre organisme dispose d'un référent handicap pour la formation professionnelle. Il se tient à votre disposition pour discuter de vos besoins et d'éventuelles adaptations à mettre en place.

Contact : formation.handicap@ctifl.fr - tél : 02 40 50 82 64

CONTACTS

Pour toute question relative au contenu de la formation veuillez-vous adresser à :

Marie-Hélène HOCHEDÉZ Tél. 01 56 70 11 30 (marie-helene.hochedez@ctifl.fr)

Pour toute question relative à l'administratif, le financement de la formation veuillez-vous adresser à : Christelle CHEVREUIL Tél. 01 87 76 04 65 (christelle.chevreuil@ctifl.fr)

DEVIS

Nom de l'entreprise : adhérents des Organisations Professionnelles ANEEFEL, CSIF et UNCGFL.

Intitulé de la formation : **Convention FeL PARTENARIAT V.2022-24 – Formation initiale 2jours**

Dates : à préciser

	Nombre jours	Prix unitaire	Prix HT	Montant TVA	Prix TTC
Intervention (nombre de jours d'intervention)	2	589,00 €	589,00 €	117,80 €	706,80 €
TOTAL DEVIS (Hors frais de déplacements)			589,00€		706,80€

- **2 jours à 589,00 € HT/stagiaire** (+ TVA : 20%) soit 706,80 € TTC/stagiaire/session de 2 jours
- Ce prix inclut les deux déjeuners pris en commun
- Conditions de règlement : 30 jours date de facture après chaque intervention ou conditions habituelles de paiement.
- Frais de préparation et de documentation compris.