ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION

La gestion de crise en agroalimentaire

DUREE : 7,00 h		**PUBLIC** Membres de la cellule de crise
	Présentiel	**PRE-REQUIS** Aucun

Vivez une situation de crise avec l'intervention d'acteurs (membres des services officiels, consommateurs, personnes touchées par la crise, etc.). Cette expérience soulèvera fragilités ou forces qui déclencheront un plan d'actions pour être mieux préparé

OBJECTIFS DE FORMATION

- Apprendre à maîtriser les principes fondamentaux de la gestion des situations d'urgence : déploiement du retrait /rappel, mettre en place une cellule de crise, identifier les modes d'implication des équipes, déterminer les éléments d'une communication de crise et d'une information préventive, identifier les stratégies (messages, outils, actions)
- Identifier le passage du retrait / rappel au déclenchement de la cellule
- Savoir utiliser les outils indispensables à la gestion d'une crise
- Connaître les écueils à éviter dans le cadre de la communication de crise
- Challenger son propre système

DESCRIPTION & CONTENU

Animation : 2 formatrices (1 sur place et 1 à distance) + les « acteurs » à distance

Nous privilégions un travail de mise en situation des participants jouant leur propre rôle, à partir d'un scénario crédible élaboré par les formateurs en collaboration avec l'entreprise, de manière à développer auprès des participants une culture de l'information externe préventive et maîtrisée auprès des différents publics.

Matin => Mise en situation sur un scénario élaboré avec un responsable au sein de l'entreprise.

- L'exercice portera sur une situation critique que les participants devront évaluer avant de prendre les premières décisions pour la gérer.
- La cellule de crise présentera ensuite son plan d'actions sur l'évaluation de la situation, la façon dont les participants se sont répartis les rôles, coordonnés et ont agi.
- Débriefing : il s'agira de recommandations concrètes d'évaluation d'une situation critique, sur les principes d'organisation et de travail collégial pour gérer une alerte.

Après-midi => Formation sur les fondamentaux de la gestion de crise en lien avec les points sensibles relevés sur l'exercice pratique.

- Comprendre les points clefs de la gestion de crise :

- ✓ Les différentes phases de la crise
- ✓ La constitution d'une cellule de crise, les grandes fonctions et leurs responsabilités
- ✓ L'évaluation de la gravité
- ✓ Les basiques de la communication de crise
- ✓ La documentation associée : l'analyse des risques, les procédures, les fiches de notifications,
- ✓ Les canaux de veille

- Mise à disposition d'une boite à outils élaborée par Isara Conseil
- Réflexion et analyse des outils existants en vue de les optimiser (ex : procédure de gestion de crise)

Les points suivants seront passés en revue :

Procédure d'alerte :

- Schéma d'alerte
- Check-list d'évaluation
- Mode de reporting
- Liste téléphonique d'urgence

Guide opérationnel de gestion de crise

- Organigramme de la cellule de crise
- Premiers réflexes en cellule de crise
- Ordre du jour de la première réunion de la cellule de crise
- Livre de bord
- Schéma de pilotage
- Gestion des interfaces siège/métiers

Communication de crise

- Cartographie des parties prenantes
- Contacts presse
- Argumentaires

Logistique de crise

- Outils de communication disponibles.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Mise en situation réelle, débriefing avec l'équipe de crise et formation sur les fondamentaux à maîtriser
- Présentation d'une boîte à outils pour compléter le système existant
- Réflexion et animation autour des outils existants dans l'entreprise

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation au fil de la formation à travers des questions-réponses et les exercices
- Certificat de réalisation précisant les acquis de la formation

FORMATEURS



Justine CHEVROL-HAINAUD

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Ma mission est d'aider les entreprises dans la mise en place de leur système qualité afin d'optimiser leur fonctionnement et de les accompagner vers un pilotage plus performant. De plus, les formations continues proposées par Isara Conseil permettent aux salariés et aux dirigeants d'entreprise de faire évoluer leurs compétences pour une meilleure gestion de leur système qualité.

Au quotidien, nous proposons un accompagnement conseil, des formations professionnelles, des audits blancs mais aussi une expertise sur la réglementation, les référentiels et les normes : paquet hygiène, HACCP, IFS, BRC, ISO/FSSC 22000…

Nous guidons également les entreprises dans la prévention des risques comme la Food Defense, la Food Fraud, la gestion de crise… afin qu'elles puissent se préparer aux actes de malveillance et qu'elles aient des outils pour faire face à ces situations.



Caroline GAUTIER

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Caroline a rejoint le pôle Qualité, Sécurité des aliments en tant que Consultante-Formatrice.

Ingénieure diplômée de l'Isara (Promo 40), spécialisée en conception et innovation de produits alimentaires, elle a évolué dans le domaine de la qualité, notamment en tant que responsable qualité et QSE dans les secteurs de la charcuterie et de la fromagerie.

Caroline a pour mission d'animer des formations sur la sécurité des aliments (réglementation, normes, thématiques liées aux référentiels qualité…) et d'accompagner les entreprises à travers des audits ou du conseil.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr