

Ministère des Affaires étrangères

Êtes-vous fonctionnaire ou travaillez-vous pour un organisme semi-public dans la région du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord (MOAN)? Si c'est le cas, nous vous invitons à vous inscrire à une formation de développement professionnel sur

Sécurité alimentaire

Pour qui?

Nous invitons tous les professionnels[1] travaillant dans la sécurité alimentaire et qui souhaitent se professionnaliser à s'inscrire à cette formation. Elle offre une occasion unique de partager vos connaissances et vos compétences avec d'autres participants et de vous inspirer des collègues d'autres pays.



Cette formation est destinée à des fonctionnaires et à des employés d'organismes semi-publics dans les pays cibles: Algérie, Égypte, Irak, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Oman, Territoires palestiniens et Tunisie.

Pour vous inscrire, vous devez avoir entre 5 et 10 ans d'expérience professionnelle pertinente dans le domaine de la sécurité alimentaire. Comme il s'agit d'une expérience unique, vous ne pouvez participer à une formation Shiraka qu'une seule fois, et seulement si vous n'avez pas participé auparavant à un autre programme de formation Shiraka.

Nous valorisons la diversité parmi nos participants et nous encourageons donc les femmes à s'inscrire.

---

[1] Les fonctionnaires constituent le principal groupe cible. Cependant, un nombre limité de places est disponible pour les participants des organismes semi-publics. Nous accueillons les participants des organisations qui sont en relation étroite avec les acteurs publics dans le domaine mentionné, qui jouent un rôle direct ou actif dans la chaîne de valeur, ou qui sont directement concernées par le développement des politiques et devraient donc être impliquées.

Cette formation fait partie du programme « Shiraka ». Il s'agit d'une initiative du ministère néerlandais des Affaires étrangères. Shiraka vise à renforcer et à améliorer les relations bilatérales entre les Pays-Bas et la région MOAN dans le secteur public, et offre une opportunité d'améliorer les services publics en s'inspirant réciproquement. Pour plus d'informations sur le programme de formation Shiraka, veuillez regarder cette video.

Objectifs de la formation

La formation sur la sécurité alimentaire vous aidera à :

- Partager votre savoir et vos compétences dans votre pays d'origine ;
- Développer un réseau précieux avec des homologues dans votre région, votre pays et aux Pays-Bas ;
- Renforcer les liens avec les Pays-Bas et les parties prenantes du secteur néerlandais de la sécurité alimentaire.
- Expliquer la gouvernance, les normes et les réglementations : OMC (SPS, OTC) CODEX, WOAH (auparavant OIE), CIPV ; normes publiques et privées.
- Expliquer les concepts clés et les éléments communs des contrôles nationaux de sécurité alimentaire tels que l'analyse du risque, l'approche intégrée, la surveillance et l'inspection basées sur les risques, l'application, l'élaboration de lois et de politiques et la communication.
- Décrire les méthodologies d'évaluation, de gestion et de communication des risques et leurs applications dans les systèmes de contrôle nationaux.
- Expliquer les rôles et responsabilités des parties prenantes publiques et privées dans la réalisation et des contrôles nationaux efficaces.
- Identifier les options pour améliorer les systèmes de contrôle nationaux en :
  - Utilisant les outils de participation des parties prenantes et de gestion du changement.
  - Étudiant les moyens de coopérer avec différents organismes gouvernementaux dans le cadre d'un concept de sécurité alimentaire et les moyens d'impliquer le secteur privé.
- Traduire ces options en prochaines étapes qui peuvent être prises après la formation. Cela pourrait être un plan d'action dans le domaine des mécanismes de gouvernance et de coopération, de l'élaboration des programmes d'études, de formation ou de diffusion des connaissances.
- Décrire les options pour résoudre les problèmes sanitaires et de sécurité alimentaire dans le commerce international pour les entreprises et le gouvernement.
- Expliquer les concepts clés et les éléments communs des bonnes pratiques et de la sécurité et de la qualité des aliments dans la gestion des chaînes d'approvisionnement alimentaire telles que les programmes préalables, l'analyse des risques et les points de contrôle (HACCP), la traçabilité et la gestion des incidents.
- Expliquer le but, l'impact et les facteurs critiques de l'audit et de la certification des conditions des programmes préalables et systèmes de gestion de la sécurité alimentaire tels que FSSC22000, BRC et FIFS.

Thèmes de la formation

La formation couvre les sujets suivants :

- BLOC 1 : Gouvernance, normes, réglementations (OMC, FAO, OMS, CODEX, IPPC, WOAH (anciennement OIE)), contrôle officiel, analyse des risques au niveau mondial, chaînes de valeur, normes privées
- BLOC 2 : Législation alimentaire de l'UE, analyse des risques au niveau de l'UE et des États membres, commerce international
- BLOC 3 : Système de contrôle alimentaire dans votre pays ; mise en place, défis, opportunités et stratégies potentielles

Précisions sur la formation

- Toutes les sessions se feront en anglais, nous recommandons donc que vous ayez un niveau de compréhension en l'anglais intermédiaire.
- Une interprétation en direct en arabe ou en français est possible pendant les réunions et les sessions.
- Nous pouvons dispenser la formation à 25 personnes. Ce nombre sera réparti entre les pays participants en fonction de la qualité des candidatures.
- L'ensemble de la formation durera

- En ligne : 5 semaines * 2 séances/semaine de 3 heures ; (30 heures de contact ; 4 heures/semaine d'autoformation)
- Présentiel en Tunisie (3 jours de travail).

Vous êtes tenu(e)s d'assister à toutes les sessions.

- Les visites d'étude et les activités sociales font partie de la formation.
- À l'issue de la formation, vous recevrez une attestation de participation.

Déroulement de la formation

La formation se déroule en deux parties, à deux endroits:

	Dates	Ville	Pays
1e partie	22 juin – 25 août 2026	En ligne	En ligne
2e partie	Janvier 2027	Hammamet	Tunisie

Une partie de la formation peut prendre la forme d'un apprentissage mixte (partiellement en ligne, partiellement hors ligne).

Si les restrictions sanitaires et en matière de voyages internationales ne permettent pas d'organiser une formation en Tunisie, une solution alternative sera proposée. Cela pourrait être une formation en ligne.
Dans le cas où la formation est organisée en ligne, les participants devront avoir de bonnes compétences informatiques, un accès suffisant à un ordinateur équipé d'un système d'exploitation récent et une bonne connexion à Internet (les participants doivent pouvoir utiliser Zoom, Word, PowerPoint, etc.).

Pour tous les participants



- Vous devez organiser et payer votre voyage jusqu'à l'aéroport dans votre pays d'origine.

Coûts pour les participants des pays figurant sur la liste de l'OCDE et du CAD



- Le gouvernement néerlandais couvrira tous les coûts liés à la formation. Cela comprend le voyage international, le logement, les repas pendant les jours de formation, le visa et l'assurance et le coût de la formation.
- Si vous voyagez à partir d'un aéroport international situé en dehors de votre pays d'origine, les frais de déplacement local sont à votre charge. Vous recevrez une indemnisation pour la partie internationale de votre voyage.

Coûts pour les participants des pays qui ne figurent pas sur la liste de l'OCDE et du CAD



- Vous devez organiser votre voyage et payer vos frais de voyage international, vos billets d'avion et votre visa.
- Le gouvernement néerlandais prend en charge les frais de logement, d'assurance et le coût de la formation.

Frais de non-présentation ou d'annulation



- En cas de non-présentation ou si vous annulez dans les 4 semaines précédant le début de la formation, l'organisation a le droit de réclamer tous les frais à votre employeur.

Comment présenter votre candidature

- L'inscription se fait en ligne, avant le **11 juin 2026**.
- Rendez-vous sur notre Aperçu des cours de formation Shiraka et sélectionnez le cours de votre choix en cliquant sur le bouton « présenter ma candidature ».
- Connectez-vous en cliquant sur Login ou créez un compte en cliquant sur « Register ».

Pour en savoir plus
shiraka@rvo.nl (pour les questions concernant la candidature et la base de données)
shiraka.foodsafety@wur.nl (pour les questions concernant le cours)

Le programme de formation Shiraka est une initiative du ministère néerlandais des Affaires étrangères. Le département Entrepreneuriat international de l'Agence néerlandaise pour les entreprises met en œuvre le programme de formation Shiraka. Le cours de développement professionnel en matière de sécurité alimentaire sera organisé Wageningen Center for Development Innovation, Wageningen UR.

Ministry of Foreign Affairs
Rijnstraat 8
P.O. Box 20061 | 2500 EB
The Hague, Pays-Bas

Informations sur la formation

Experts

Experts impliqués dans cette formation



Monika Sopov
LinkedIn

Expert Senior en Systèmes Alimentaires Durables, Wageningen Social and Economic Research (WSER), Université et Centre de Recherche de Wageningen



Rachid BenLafquih
LinkedIn

Conseiller régional en affaires agricoles



Camiel Alberts
LinkedIn

Sécurité sanitaire des aliments et renforcement des capacités

Visites d'étude

Pendant la formation, les visites d'étude suivantes peuvent être organisées

Entreprise de produits végétaux

Au cours de cette visite, les participants découvriront une entreprise leader du secteur de l'huile d'olive et des produits d'origine végétale. Ils pourront ainsi approfondir leurs connaissances sur les techniques de production modernes, les normes de qualité et les pratiques durables tout au long de la chaîne de valeur.

Entreprise de production animale

Cette visite offre aux participants un aperçu d'une entreprise spécialisée dans la production animale, mettant en lumière les meilleures pratiques en matière de santé animale, de sécurité sanitaire des aliments et de gestion de la qualité au sein du secteur de l'élevage.

Back Home Action Plan

Lors de votre participation à la formation vous travaillerez sur un Back Home Action Plan (BHAP). Vous trouvez ci-dessous quelques exemples de BHAP sur lesquels les participants ont travaillé dans le passé.

Objectif du BHAP

Réduire les résidus de pesticides dans les tomates et les concombres en Palestine

Objectif du BHAP

Sensibilisation aux questions de sécurité alimentaire dans les restaurants - Kurdistan- Irak

Objectif du BHAP

Renforcer la sécurité des produits laitiers dans les crèmeries de la région de Tebourba en Tunisie

De nos alumni

« Shiraka Food Safety n'est pas seulement une formation ; c'est un véritable tremplin pour votre future carrière. »

Dr Mokhtar Harb
Institut de recherche en technologie alimentaire (FTRI) - Égypte - Programme Shiraka sur la sécurité sanitaire des aliments 2020

Message Vidéo

Dr. Kaoutar ElFazazi
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) – Maroc - Programme Shiraka sur la Sécurité Sanitaire des Aliments 2020