

P. Poupault, IFV - pascal.poupault@vignevin.com

# FORMATIONS À LA QUALITÉ DES PRODUCTIONS VINICOLES HONGROISE ET ROUMAINE

## L'IFV EXPERT EN QUALITÉ, AU NIVEAU NATIONAL ET EUROPÉEN

L'IFV a développé une expertise en qualité pour la production vinicole qui se concrétise entre autres par son implication au niveau national à la rédaction du « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène ». L'IFV a déjà transféré ses références et ses résultats de travaux auprès d'autres pays viticoles européens grâce au programme dénommé Sécuprod.

Sécuprod est un projet pilote soutenu par la Commission Européenne dans le cadre du programme d'action communautaire Leonardo da Vinci en matière de formation professionnelle dans les petites et moyennes entreprises. Il a permis de développer un outil destiné à améliorer les compétences au sein des exploitations viticoles, ainsi qu'auprès de tous les acteurs de la production vinicole, comme les jeunes diplômés ou les étudiants. Il est basé sur la pratique de la démarche HACCP et son contexte réglementaire. Avec ses cas pratiques, cet outil sert aux instructeurs des organismes de formation continue soucieux de rester proches des préoccupations concrètes du secteur et des avancées technologiques, dans les pays comme le Portugal, la Pologne, la République Tchèque et la Belgique.

## UN NOUVEAU PROGRAMME LANCÉ EN 2008 DONT L'IFV EST PROMOTEUR

En 2008, l'Institut Français de la Vigne et du Vin poursuit la valorisation de son expertise en Europe grâce à un nouveau programme, dénommé Windair, dont il est promoteur. Ce nouveau projet permettra le transfert de Sécuprod aux petites et moyennes entreprises du secteur alimentaire en Hongrie et en Roumanie. Un outil sera composé de deux modules de formation sur la qualité de la production visant les exploitations viticoles et fromagères.

### ◆ Module méthodologique :

Ce volet permettra de comprendre un système qualité, son intérêt et son contexte réglementaire en abordant les points suivants :

- le marché et la réglementation
- les avantages d'un système qualité : la maîtrise du risque alimentaire
- les éléments du système qualité : traçabilité, organisation
- les différents outils, la métrologie et la qualité.

### ◆ Module pratique :

C'est la partie essentielle de l'outil de formation qui se déroulera à partir de deux exemples d'application d'une démarche HACCP et d'un système qualité au sein d'exploitations viticoles et fromagères.



Photos IFV - P. Poupault



Photos IFV - P. Poupault

### Transfer of trainings on quality for the production of wine and cheese

This project will develop trainings on quality systems for the production in small and medium sized businesses of the food sector in Hungary and Romania. Its objective is to transmit the HACCP methodology through real cases. This tool will be divided into two modules:

#### ◆ Methodological module:

This module will develop the understanding of a quality system, its benefit and its legal context, with details on the following subjects:

- Market and regulation
- Advantages of a quality system: control of food risk
- Elements of the quality system: traceability and organization
- Various tools, metrology and quality.

#### ◆ Practical module:

The essential part of the training will be developed through practice on two examples of implementation of a quality management system within wine and cheese-making businesses.