Association des Entrepreneurs de l'Agroalimentaire

Catalogue de Formations

2024

Version du 19/03/2024

Audit – Qualité – HACCP – Food Safety - RSE

Au service des collectifs et des entreprises agroalimentaires

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 27210386221 auprès du préfet de la région Bourgogne-Franche-Comté.
Référencement Datadock.

Edito

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

L'AEA est un **organisme de formation professionnelle agréé** sous le N°27210386221 auprès du préfet de la région Bourgogne-Franche-Comté.

L'AEA est le regroupement d'entrepreneurs et de dirigeants d'entreprises agroalimentaires qui souhaitent maintenir une mutualisation pertinente et efficace sur les problématiques en faveur de leur développement et leur pérennité. La formation est un des axes de mutualisation proposé par notre association.

Choisir l'AEA comme prestataire de formation, c'est :

- ✓ Bénéficier de **l'expérience terrain** de nos formateurs, ingénieurs agroalimentaires possédant une expérience de plus de 15 ans en industrie alimentaire, dans la qualité, la sécurité des aliments, la certification de produits et l'environnement.
- ✓ Suivre une formation **interactive et pragmatique** : illustration par des exemples pratiques, exercices réalisés pour mettre en application les connaissances théoriques données.
- ✓ Obtenir des **réponses concrètes** : nos formateurs répondent à vos questions au cours de la formation. N'hésitez pas à apporter vos documents pour les commenter avec nos formateurs.
- ✓ Avoir l'assurance d'une **formation efficace** : les objectifs à atteindre sont définis avec vous en début de session et un point est fait en fin de journée pour évaluer l'atteinte de ces objectifs.
- ✓ Nos formations peuvent se réaliser dans le cadre de regroupement d'entreprises (stages **inter-entreprises**) ou directement dans votre entreprise (en **intra entreprise**) ; en fonction de vos besoins un programme de **formation sur mesure** sera validé avec vous.

En 2023 les **406 heures** de formations **INTER** réalisées ont été notées à **3.95/4**, nos **1089 heures** de formations **INTRA** à **3.80/4**. 100% des formations validées ont été réalisées.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignement :

✉ **contact@aea-agro.fr**

- **Chargées de missions qualité sécurité sanitaire** : Agnès Couturier 06.08.177.558 / Stéphanie Merlin 06.08.178.656 / Maud Mathieu 06.48.429.804
- **Chargée de missions RSE :** Lucie Guillotin 07.86.542.848

Sommaire

Sommaire

Calendrier 2024 3
Food Safety culture : évaluer et améliorer 4
Connaître les bases en matière de QHSE 5
Mettre en place et améliorer votre HACCP 6
Devenir Auditeur/Auditrice Interne 7
Connaître et maîtriser la « Food Defense » 8
Connaître et maîtriser l'IFS Food version 8 9
Connaître et maîtriser le BRCGS Food Safety version 9 10
Connaître et maîtriser l'ISO 22000 11
FSSC 22000 v6 : exigences additionnelles 12
Être prêt à gérer une crise 13
Conception hygiénique des équipements 14
Autres Formations Qualité selon la demande 15
Sensibilisation au développement durable et à la RSE 18
Mettre en place et formaliser une démarche RSE 19
Mettre en place une démarche d'écoconception d'emballages 20
Sensibilisation à la thématique carbone 21
Conditions Générales de Vente (1/2) 23
Plan d'accès 25

Calendrier Semestre 1/2024

Janvier 2024	Février 2024	Mars 2024
		05/03 FSSC22000 v6 *12/03 gestion crise* *19 et 20/03 Auditeur interne* *21/03 food defense* *26/03 IFS Food V8* *28/03 Ecoconception*

Avril 2024	Mai 2024	Juin 2024
02/04 conception hygiénique *09/04 Démarche RSE* 16/04 HACCP	14/05 conception hygiénique *16/05 iso 22000* *23/05 Sensibilisation carbone* 28/05 Bases QHSE	04/06 Bases QHSE

Food Safety culture : évaluer et améliorer

Date	Second semestre	**Durée**	7 heures (09h-12h30 13h30-17h)
Public	Dirigeant de PME IAA, responsable qualité		
Prérequis	Connaissances de base en hygiène et HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Définir la culture sécurité sanitaire (FSC) ✓ Comprendre les exigences réglementaires ou professionnelles associées à cette notion ✓ Identifier un niveau FSC dans son entreprise ✓ Définir des actions d'amélioration du niveau FSC		
Contenu pédagogique synthétique	Concept : origine, intérêts, définition Contexte : certifications GFSI & réglementation hygiène Outils de mesure de la Food Safety Culture Les thèmes à évaluer, Le plan d'actions et les indicateurs		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires, illustrations ; exercices relatifs aux entreprises participantes **Agnès Couturier,** Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**470 €HT** Adhérent AEA / **680 € HT** non adhérent *(hors frais de déplacement d'hébergement et de repas)*

Connaître les bases en matière de QHSE

Date	28/05/2024 04/06/2024	**Durée**	14 heures (9h-12h30 13h30-17h)

Public

Responsables de secteur/d'atelier, employés de production, personnel QHSE

Prérequis

Aucun

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

- ✓ Connaitre les bases d'une politique QHSE
- ✓ Connaître les bases des normes liées à la qualité, la sécurité alimentaire (IFS, BRCGS, ISO 22000…) la sécurité au travail et l'environnement
- ✓ Connaitre les bases pour analyser les risques
- ✓ Avoir une vision globale des outils de suivi QHSE et de l'amélioration continue

Contenu pédagogique synthétique

Réglementation et exigences des référentiels sur la fonction QHSE en IAA
Appliquer une méthode d'analyses de risques en matière de qualité, hygiène, sécurité et environnement
Présentation de bonnes pratiques par thématique
Présentation d'outils de contrôle et d'amélioration continue : audit hygiène, indicateurs qualité, analyses

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Support papier remis à chaque stagiaire
Echanges entre stagiaires

Maud MATHIEU, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

Besoins et attentes en début de session,
Evaluation des connaissances par un questionnaire
Questionnaire de satisfaction en fin de journée

Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**890 €HT** Adhérent AEA / **1310 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Mettre en place et améliorer votre HACCP

Date	16/04/2024	**Durée**	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Opérateurs et encadrants concernés par l'HACCP, Service qualité, futurs membres de l'équipe HACCP, Gérants de TPE		
Prérequis	Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents HACCP)		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Avoir une vision générale de la réglementation européenne ✓ Comprendre et appliquer la méthode HACCP et ses 7 principes ✓ Identifier les spécificités des référentiels IFS, BRC et ISO 22000 en matière d'HACCP		
Contenu pédagogique synthétique	Identifier et évaluer les dangers associés aux différents stades de production d'un produit Définir les moyens appropriés nécessaires à leur maîtrise S'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de manière effective et efficace		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, document type HACCP, exercice d'application, échanges entre stagiaires **Maud MATHIEU,** Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Evaluation des acquis tout au long de la formation avec l'exercice pratique et questionnaire d'évaluation des connaissances Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**470 €HT** Adhérent AEA / **680 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Devenir Auditeur/Auditrice Interne

Date	19 et 20/03/2024	**Durée**	14 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Personnel des entreprises agro-alimentaires futurs auditeurs		
Prérequis	Connaissances de base en hygiène et HACCP		

Objectifs
Les stagiaires seront capables de

- ✓ Expliquer ce qu'est un audit et à quoi il sert
- ✓ Appliquer la méthode et les outils pour réaliser des audits qualité internes ou externes
- ✓ Conclure sur un écart et le formuler en référence aux critères d'audit
- ✓ Rédiger un rapport d'audit
- ✓ Mesurer les critères d'évaluation d'un auditeur

Contenu pédagogique synthétique

Qu'est-ce que l'audit ? Objectifs et intérêt pour le système qualité
Compétences et méthodes à utiliser
Préparation de l'exercice d'audit :
Etude des documents du Système Qualité fournis par l'entreprise d'accueil
Préparation de la trame d'audit

Réalisation de l'audit durant une journée sur le principe d'un formateur-observateur par groupes de stagiaires (Réunion d'ouverture, audit terrain, synthèse entre auditeurs, réunion de clôture)
Restitution de l'audit
Perception de l'exercice par les stagiaires

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Support papier remis à chaque stagiaire, Réalisation d'un exercice d'audit en situation réelle dans une entreprise, Observations et commentaires sur les comportements et pratiques des stagiaires
Stéphanie MERLIN, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors de l'exercice pratique

Lieu	Jour 1 Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon* *J2 en entreprise*	**Coût**	**890 €HT** Adhérent AEA / **1310 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Connaître et maîtriser la « Food Defense »

Date	21/03/2024	**Durée**	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables Qualité, Encadrement, Dirigeants d'entreprise, Futurs responsables sureté de site		
Prérequis	Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents)		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Comprendre le risque malveillance ✓ Savoir identifier les actions de prévention de la malveillance ✓ Disposer d'une méthode pour évaluer le risque de malveillance ✓ Comprendre le rôle de chaque service dans la lutte contre la malveillance		
Contenu pédagogique synthétique	Introduction, contexte Définitions, Notions de sûreté et de sécurité Présentation des exigences des référentiels et normes Méthodologie pour la mise en œuvre d'un programme de sûreté Evaluation de la menace, comment détecter un comportement à risque ? Le plan de sûreté Conclusion résumé		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, application pratique de la méthode à un site fictif **Agnès Couturier,** Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**470 €HT** Adhérent AEA / **658 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

IFS

Connaître et maîtriser l'IFS Food version 8

Date	26/03/2024	**Durée**	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Citer les exigences globales de l'IFS Food ✓ Identifier les nouveautés de la version ✓ Expliquer les modalités de certification IFS Food		
Contenu pédagogique synthétique	Contexte du référentiel IFS Food Présentation de chacun des chapitres et des exigences Explication des points KO Modalités de Certification		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire Echanges entre stagiaires **Stéphanie Merlin,** Ingénieur Agroalimentaire Auditrice de Certification IFS Food		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session Evaluation des connaissances par un questionnaire Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**470 €HT** Adhérent AEA / **680 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

BRCGS

Connaître et maîtriser le BRCGS Food Safety version 9

Date	Second semestre	**Durée**	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Citer les exigences globales du BRCGS Food Safety ✓ Identifier les nouveautés de la version 9 réparties dans les exigences ✓ Expliquer les modalités de certification BRCGS Food Safety		
Contenu pédagogique synthétique	Contexte du référentiel BRCGS Food Safety Présentation de chacun des chapitres et des exigences en incluant les nouveautés Modalités de Certification et type d'audits		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire Echanges entre stagiaires **Stéphanie Merlin,** Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session Evaluation des connaissances par un questionnaire Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**470 €HT** Adhérent AEA / **680 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

FSSC

Connaître et maîtriser l'ISO 22000

Date	16/05/2024	**Durée**	8 heures (9h-12h30 13h30-18h)
Public	Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise, Membres ou futurs membres de l'équipe HACCP		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Connaître les principes d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires ✓ Comprendre les exigences de la norme ISO 22000 ✓ Identifier les évolutions à apporter à son HACCP ou à son système ✓ Connaître les intérêts et les exigences de la norme ISO TS 22002 (prérequis) ✓ Connaître les modalités de certification		
Contenu pédagogique synthétique	Historique et contexte, lien avec le BRC Food et l'IFS Food Les exigences de l'ISO 22000 Principes du système de Management de la sécurité des denrées alimentaires : exigences essentielles Méthodologie HACCP pour la réalisation de produits sûrs : notions de PRP, PRP opérationnels, CCP, validation Détail des exigences de la norme ISO TS 22002-1 Modalités de certification		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, construction d'outil **Agnès Couturier**, Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**540 €HT** Adhérent AEA / **750 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

FSSC 22000 v6 : exigences additionnelles

Date	A définir selon besoinss	**Durée**	8 heures (8h45-12h45 13h30-17h30)

Public

Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise, Membres ou futurs membres de l'équipe HACCP

Prérequis

Connaissance de l'HACCP, de l'ISO22000

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

- ✓ Identifier les 18 exigences additionnelles supplémentaires
- ✓ Comprendre les notions associées aux nouvelles exigences
- ✓ Pouvoir répondre aux nouvelles exigences de vérification, qualité, food safety, vérification, pertes et gaspillages
- ✓ Savoir justifier l'absence d'équipement spécifique de maitrise des corps étranger et savoir justifier la pertinence des équipements utilisés
- ✓ Connaître les modalités de certification

Contenu pédagogique synthétique

Evolutions entre version 5.1 et v6, vue d'ensemble des nouvelles exigences
Détails des nouvelles exigences de vérification
Plan de surveillance environnementale : objectif, intérêt, points clés, outils
Culture sécurité et qualité des aliments : définition, niveau, plan d'actions
Plan de contrôle de la qualité à chaque étape
Analyse de risque corps étrangers, procédures détection et gestion des bris
Maitrise des équipements : achat, revue haccp process
Gérer les pertes et gaspillages
Maitriser les sous et co-produits

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, outils de mise en œuvre, Partage d'expérience

Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques

Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**540 €HT** Adhérent AEA / **750 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Être prêt à gérer une crise

Date	12/03/2024	**Durée**	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Cadres et Techniciens, équipes dirigeantes, Membres ou futurs membres de la cellule de crise de l'entreprise, Responsables Qualité		
Prérequis	Sensibilisation qualité, sécurité ou environnement + connaissance des responsabilités de l'entreprise en cas d'incident		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Comprendre les obligations réglementaires d'une IAA ✓ Savoir élaborer et tester sa gestion de crise ✓ Disposer des éléments importants pour gérer un retrait-rappel ✓ Connaître les règles de base pour communiquer en cas de crise		
Contenu pédagogique synthétique	Rédiger sa procédure de gestion de crise (intégration des exigences des référentiels et normes) Application du nouveau guide de gestion des alertes (DGAL/MUS/2023-11 du 10/01/2023) Conséquences économiques et juridiques Après/ pendant la crise : Synthèse des prises en charge assurantielles possibles Communication interne et externe Tester sa gestion de crise		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, outils de mise en œuvre, Partage d'expérience **Maud MATHIEU**, Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**470 €HT** Adhérent AEA / **680 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Conception hygiénique des équipements

Date	02/04/2024 14/05/2024	**Durée**	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables Qualité, responsables maintenance / travaux neufs, responsable achat des équipements, chef de projet équipements		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Connaître les aspects clefs de la conception hygiénique des équipements ✓ Etre capable de concevoir des spécifications techniques relatives à la conception hygiénique des équipements ✓ Être en mesure de répondre aux exigences de certification GFSI ✓ Comprendre les autres intérêts / enjeux associés		
Contenu pédagogique synthétique	Les références associées à la conception hygiénique Les 5 exigences clefs de la conception hygiénique (matériaux, vidange, nettoyage, étanchéité, ségrégation) Elaboration d'une check-list de conception hygiénique		Exigences spécifiques de conception hygiénique pour les équipements ouverts et pour les équipements fermés Validation de la conception Exigences fonctionnelles et techniques dans un cahier des charges.
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Questions-réponses ; Présentation de schémas techniques ; Consultation de documents techniques ; Livret stagiaires ; Travaux dirigés **Olivier Rondouin**, DOCEOR, formateur autorisé EHEDG		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**540 €HT** Adhérent AEA / **750 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

5 personnes minimum

Autres Formations Qualité selon la demande

L'AEA vous propose d'autres thèmes de formation qui peuvent être traités par une formation **inter** ou **intra-entreprise** selon la demande. Contactez-nous pour plus d'information.

Thème	Savoir gérer son Plan de Maîtrise Sanitaire
Date	A définir selon les demandes — **Durée** 7 heures
Public	Responsables Qualité, Professionnels souhaitant créer ou reprendre une activité alimentaire, Responsables de secteur/d'atelier, Dirigeants d'entreprise
Prérequis	Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents)
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	✓ Savoir identifier les cas où un dossier d'agrément est obligatoire ✓ Connaître les modalités en cas de dispense ✓ Identifier le contenu d'un dossier d'agrément sanitaire ✓ Comprendre les éléments à mettre dans le dossier d'agrément ✓ Identifier les pièces à joindre au dossier d'agrément ✓ Connaître la réglementation hygiène applicable

Thème	Connaître et maîtriser la Fraude Alimentaire
Date	A définir selon les demandes — **Durée** 7 heures
Public	Direction, Responsable qualité et Responsable achats
Prérequis	Connaissance d'Excel
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	✓ Connaître et comprendre les exigences des référentiels IFS BRC FSSC 22000 sur la fraude alimentaire ✓ Savoir identifier les risques de fraudes alimentaires ✓ Être capable d'identifier des méthodes de réduction et de surveillance du risque ✓ Savoir faire un bilan annuel du risque fraude alimentaire ✓ Être capable de faire évoluer son étude et ses moyens ✓ Identifier les différents services concernés par la maitrise de la fraude alimentaire et le rôle de chacun dans cette maitrise

Thème	**Savoir établir son « Food Safety Plan » pour les USA**
Date	A définir selon les demandes — **Durée** 7 heures
Public	Responsables ou animateurs qualité tout secteur sauf boissons alcoolisées, escargots, produits de la mer, jus de fruits, compléments alimentaires, conserves à faible pH, viandes, laitages
Prérequis	Connaissance de l'HACCP
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	✓ Connaitre les attentes de la loi FSMA concernant la sécurité des aliments ✓ Comprendre ce qu'est un « Preventive Control » ✓ Avoir une vision globale des actions à mettre en place dans le « Food Safety Plan »

Thème	**Savoir auditer ses fournisseurs**
Date	A définir selon les demandes — **Durée** 8 heures
Public	Responsable achats, Personnel du service qualité, Auditeurs internes
Prérequis	Connaissance de l'HACCP ou ISO 9001
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	✓ Disposer de connaissances minimales sur les opérateurs de l'emballage alimentaire ✓ Disposer d'une méthode d'audit ✓ Disposer d'un référentiel d'audit adapté à chaque type de fournisseurs ✓ Être capable de définir un plan d'actions d'amélioration avec son fournisseur audité

Thème	**Construire un plan d'analyses environnemental**
Date	A définir selon les demandes — **Durée** 7 heures
Public	Responsable Qualité / adjoint qualité, Technicien qualité/laboratoire
Prérequis	Maîtriser les fondamentaux de la microbiologie
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Comprendre les enjeux d'un plan d'analyses environnemental : quels dangers, exigences réglementaires ou normatives ✓ Construire un plan d'analyses environnemental efficace en industrie : assimiler une méthodologie pragmatique ✓ Les outils de prélèvement en milieu industriel ✓ Mises en œuvre de mesures de maitrise spécifiques en cas de résultats positifs ✓ Intégrer son plan d'analyses environnemental dans le système de management

Thème	Devenir Référent Nuisible interne
Date	A définir selon les demandes Minimum 5 stagiaires
Durée	8 heures
Public	Responsables Qualité, maintenance, personnel responsable du suivi des nuisibles.
Prérequis	Aucun
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Acquérir les outils pour comprendre et évaluer la prestation de lutte contre les nuisibles et gérer les actions internalisées de gestion des nuisibles ✓ Acquérir les connaissances pour être en conformité avec la règlementation sur la lutte contre les nuisibles et répondre à l'IFS Food ✓ Être en capacité d'établir un cahier des charges et un suivi pertinent avec son prestataire 3D

Sensibilisation au développement durable et à la RSE

Date	Second semestre	**Durée**	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Tout type de personnel des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Comprendre le concept général du développement durable ✓ Identifier les trois piliers du développement durable ✓ Comprendre le concept général de la RSE ✓ Identifier les bonnes pratiques des entreprises en matière de RS ✓ Identifier les bons gestes au quotidien ✓ Savoir sensibiliser ses collaborateurs		
Contenu pédagogique synthétique	Définitions : développement durable et RSE Les Objectifs de Développement Durable Contexte actuel : les enjeux économiques, environnementaux et sociétaux en agroalimentaire Exemples de bonnes pratiques des IAA en matière de RS Exemples des bons gestes au quotidien et chiffres clés Outils de sensibilisation pour ses collaborateurs		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, outils de sensibilisation **Lucie GUILLOTIN,** Chef de projets RSE, Développement Durable et environnement		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de formation Quiz pédagogique en équipe		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**470 €HT** Adhérent AEA / **680 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Mettre en place et formaliser une démarche RSE

Date	09/04/2024	**Durée**	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable RSE ou Développement Durable, Responsable Qualité Sécurité Environnement, Dirigeants ou cadres des entreprises -agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance d'Excel, Utilisation des moteurs de recherche		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Identifier et hiérarchiser les enjeux liés à ses activités ✓ Identifier les valeurs fortes de son entreprise ✓ Identifier et hiérarchiser ses parties prenantes ✓ Adapter sa stratégie aux enjeux identifiés ✓ Intégrer l'ensemble des activités à sa stratégie RSE ✓ Définir ses actions prioritaires en cohérence avec ses enjeux		
Contenu pédagogique synthétique	Concept global de la RSE, les principes et les questions centrales, les parties prenantes La « raison d'être » d'une entreprise Identifier ses enjeux Outils pour formaliser ses enjeux Trame pour formaliser une stratégie RSE		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, trame stratégie RSE **Lucie GUILLOTIN,** Chef de projets RSE, Développement Durable et environnement		
Suivi et Evaluation	Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Evaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**470 €HT** Adhérent AEA / **680 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Mettre en place une démarche d'écoconception d'emballages

Date	28/03/2024	**Durée**	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable Marketing/Achats, Responsable QSE, Responsable/Fonction RSE, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance d'Excel, Fiches techniques des emballages, Ordinateur portable		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Comprendre le concept et le cadre réglementaire de l'écoconception ✓ Connaître et savoir utiliser les outils de l'écoconception ✓ Intégrer l'écoconception des emballages dans le développement des produits ✓ Comprendre comment valoriser ses actions : communiquer auprès des consommateurs sans tomber dans le greenwashing		
Contenu pédagogique synthétique	Contexte réglementaire et technologique actuel : les consignes de tri sélectif, les solutions existantes pour remplacer les matières de ses emballages Définitions : l'Analyse de Cycle de Vie (ACV) et l'écoconception Réduire les impacts à la conception, fabrication et transport Réduire les impacts à l'utilisation et en fin de vie Les guides d'écoconception du CNE et du pôle écoconception, le logiciel BEE (CITEO) Valoriser et communiquer sur sa démarche		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, Exercice pratique : ACV et guides d'écoconception **Intervenant : Isabelle DOR,** Consultante en emballages		
Suivi et Evaluation	Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Evaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**470 €HT** Adhérent AEA / **680 € HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

5 personnes minimum

Sensibilisation à la thématique carbone

Date	23/05/2024	**Durée**	3,5 heures (9h-12h30)
Public	Tout type de personnel des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Appréhender les notions et principes liés à la thématique carbone ✓ Connaitre le contexte politique et réglementaire ✓ Comprendre quelles sont les étapes d'un bilan carbone et les différents types d'outils et d'accompagnements existants La formation permet de poser les bases mais n'inclut pas l'accès et la formation à un outil de calcul carbone.		
Contenu pédagogique synthétique	Définitions des notions et fondamentaux du carbone (changement climatique et gaz à effet de serre (GES), empreinte carbone, réduction et compensation…) Contexte actuel réglementaire et politique Principes, règles et étapes pour mener un bilan carbone Présentation de méthodes, outils et accompagnements existants		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences **Lucie GUILLOTIN,** Chef de projets RSE, Développement Durable et environnement		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de formation, Quiz pédagogique en équipe.		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**235 €HT** Adhérent AEA / **340 € HT** non adhérent *(hors frais de repas, de déplacement et hébergement)*

Bulletin d'inscription 2024

Entreprise : ..... Adhérent AEA : ❑ Oui ❑ Non

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Correspondant pour les formations : .....

E-mail : ..... Tél : .....

Stagiaire à inscrire. Prénom, NOM :

Fonction : ..... E-mail : .....

Formation choisie : ..... Date : .....

Besoins et attentes du stagiaire :

.....

Merci de justifier les **prérequis** : .....

Merci de préciser toute **allergie alimentaire** : .....

*Nos formations sont réalisées en **français**. Les participants doivent savoir lire et écrire français, notamment en cas de documents à remplir au cours de la formation. L'entreprise doit prévenir l'AEA si ces conditions ne sont pas présentes.*

Si le stagiaire est en situation de **handicap**, merci de nous indiquer les **conséquences** pouvant impacter la formation de manière à l'adapter pour la rendre accessible :

.....

Modalités retenues pour les paiements de la formation :

Entreprises de **plus** de 50 salariés :	L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'AEA et votre entreprise.
Entreprises de **moins** de 50 salariés : *Voir les CGV pour plus d'informations*	
❑ **OPTION N°1** L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement.	❑ **OPTION N°2** Votre entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par votre OPCO. Veuillez nous préciser les informations de votre OPCO :

Nom OPCO :			
Adresse :			
Code Postal :		Ville :	
Mail OPCO :			

Date, signature et cachet précédés de la mention « bon pour accord » :

Conditions Générales de Vente (1/2)

MODALITÉS

L'inscription à une (ou plusieurs) formation(s) est enregistrée par l'AEA, dès réception par courrier ou par mail, d'un bulletin d'inscription dûment rempli. Cette inscription vaut acceptation des conditions ci-après mais aussi des objectifs et contenus des stages retenus. Les pré requis doivent être acquis par les stagiaires avant leur inscription.
Sept jours ouvrés avant le début de la formation, une convocation de stage précisant les lieux, dates et horaires, est adressée à chaque stagiaire ou via le contact de l'entreprise pour les formations.
A l'issue de la formation, chaque stagiaire reçoit une attestation individuelle de participation à la formation suivie. Une évaluation de la formation sera envoyée aux stagiaires en avril de l'année suivante pour évaluer l'efficacité de la formation.

FINANCEMENT

La facturation est effectuée à la fin de la formation selon deux options suivantes. La solution retenue par l'entreprise doit être précisée sur le bulletin d'inscription.

Option n°1 (toute entreprise)
Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'AEA et votre entreprise. L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement.

Option n°2 (entreprise de moins de 50 salariés uniquement)
L'entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par son OPCO. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en triple exemplaire entre l'AEA et l'entreprise. Il appartient à l'entreprise d'en envoyer un exemplaire à son OPCO avec sa demande de prise en charge. La facture est alors adressée à l'OPCO désigné. Si la demande de prise en charge est refusée par l'OPCO concerné, l'AEA facture alors directement à l'entreprise.
Les prix sont définis en euros et correspondent à ceux inscrits sur le catalogue. Une réduction par rapport aux prix de base est accordée aux adhérents de l'AEA à jour de leur cotisation annuelle. Les prix sont exprimés en hors taxes. Le montant de la T.V.A est à la charge du client.
Ils comprennent les frais d'animation et de restauration et les documents remis à chaque stagiaire (sont exclus les frais de déplacement et d'hébergement du stagiaire).

Conditions Générales de Vente (2/2)

REPORT / ANNULATION

L'AEA se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler un stage si l'effectif est insuffisant. Le nombre minimum de stagiaires est fixé à 3 ou 5 si formateur extérieur à l'AEA et le nombre maximum est fixé à 10. Elle en informe les personnes inscrites au plus tard 7 jours avant les dates retenues du stage. Cette durée peut être réduite en cas de force majeure. L'entreprise peut annuler son inscription à un stage à condition d'en faire la demande écrite à l'AEA. Si l'annulation intervient moins de deux semaines avant les dates de réalisation du stage, l'AEA facture à l'entreprise un dédit forfaitaire de 100,00 € hors taxes par stagiaire sauf en cas de force majeure.

Force Majeure

Ni le stagiaire, ni l'AEA ne sont responsables devant l'autre partie pour l'inexécution des termes et obligations des présentes conditions de vente, en cas d'acte gouvernemental, de guerre, d'émeute, de grève, d'accident ou toute autre cause en dehors de la volonté des parties.

Protection des données personnelles (RGPD)

Dans le cadre du règlement général sur la protection des données (RGPD), les informations mentionnées dans le bulletin d'inscription nous permettent d'organiser au mieux la formation et la facturation de la formation. La diffusion de ce catalogue permet également de vous informer de nos prestations de formations à venir.
En cas de demande particulière, merci d'adresser un mail à contact@aea-agro.fr.
Nous transmettons vos données uniquement à notre comptabilité pour le règlement de la prestation. Nous conservons vos données pendant 3 ans sauf information contraire de votre part. Le bilan pédagogique obligatoire pour tout organisme de formation nous oblige à conserver vos informations pendant 5 ans.

Vous bénéficiez des droits prévus par le RGPD : Il s'agit de vos droits en matière d'accès, de rectification, d'effacement et de limitation du traitement de vos données ainsi que de votre droit à la portabilité de vos données.

Vous disposez également d'un droit d'opposition au traitement de vos données. Vous pouvez retirer votre consentement à tout moment avec effet sur l'avenir. Vous avez le droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL ou de toute autre service officiel si vous estimez que le traitement de vos données à caractère personnel n'est pas conforme aux dispositions légales.

Plan d'accès

Accès au **centre d'affaires La Noue** Dijon-Longvic (*8 chemin de la Noue, 21600 Longvic)* :

Par le bus depuis la gare de Dijon :

Prendre le **bus n°18 en direction de « Longvic Carmélites »** Trajet de 13 minutes environ. Descendre à l'arrêt **« Ecole des Métiers »**

Au bout de notre rue se trouve un panneau publicitaire **TBC Dijon-Longvic**. Prendre sur « chemin de la Noue ». Nous sommes situés au bout de la rue, un panneau indique l'entrée du parking. Le centre est un établissement recevant du public, les dispositions sont en place pour accueillir les personnes en situation de handicap.

En voiture depuis l'Ouest, l'Est ou le Nord, rejoindre la rocade Boulevard sortie LONGVIC, au rond-point à gauche, jusqu'au second rond-point à droite suivre « rue de Romelet » lorsque la rue tourne à droite vers Dijon, prendre à gauche « chemin de la Noue », comme l'indique le panneau publicitaire TBC Dijon Longvic.

En voiture depuis le Sud, après le péage Dijon Sud, rester à gauche direction Longvic, prendre à droite au rond-point, tout droit, puis à gauche au rond-point suivant suivre rue de Romelet », lorsque la rue tourne à droite vers Dijon, prendre à gauche « chemin de la Noue ».

Association des Entrepreneurs de l'Agroalimentaire

Catalogue de Formations

2024

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignement :

✉ **contact@aea-agro.fr**

- **Chargées de missions qualité sécurité sanitaire** : Agnès Couturier 06.08.177.558 / Stéphanie Merlin 06.08.178.656 /Maud Mathieu 06.48.429.804
- **Chargée de missions RSE :** Lucie Guillotin 07.86.542.848

Association des Entrepreneurs de l'Agroalimentaire
8 chemin de la Noue
21600 LONGVIC

N'oubliez pas : tous les papiers se trient et se recyclent, ce document aussi !