



Association des Entrepreneurs de l'Agroalimentaire

Catalogue de Formations

2022

Version du 22/03/2022

Audit – Qualité – HACCP – Food Safety - Environnement - 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

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



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

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, l'environnement et la RSE.
- ✓ 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 2021 les **507 heures** de formations **INTER** réalisées ont été notées à **3.75/4**, nos **1257.5 heures** de formations **INTRA** à **3.83/4**.

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
- **Chargé de missions RSE** : Gabriel Martinez Garcia 06.48.429.804

Sommaire

Calendrier	4
1. FORMATIONS QUALITE	5
Food Safety culture : évaluer et améliorer.....	5
Connaître les bases en matière de QHSE.....	6
Mettre en place et améliorer votre HACCP	7
Devenir Auditeur/Auditrice Interne	8
Connaître et maîtriser l'IFS Food version 7	9
Connaître et maîtriser le BRC Food version 8.....	10
Connaître et maîtriser l'ISO 22000 et le FSSC 22000.....	11
Devenir Référent interne gestion des Nuisibles	12
Autres Formations Qualité selon la demande.....	13
2. FORMATIONS RSE	16
Améliorer sa performance environnementale avec la perspective cycle de vie	16
Mettre en place et formaliser une démarche RSE.....	17
Améliorer sa performance RSE.....	18
Communication Responsable : savoir valoriser sa démarche RSE.....	19
Concilier Qualité de Vie au Travail (QVT) et performance	20
Achats Responsables : mettre en place et améliorer sa démarche.....	21
Autres Formations RSE et développement durable selon la demande.....	22
.....	23
Bulletin d'inscription 2022	23
Conditions Générales de Vente (1/2).....	24
Plan d'accès.....	26

Calendrier

Avril 2022	Mai 2022	Juin 2022
<p>05/04 Connaître et maîtriser l'ISO 22000 et le FSSC 22000</p> <p>22/04 Améliorer sa performance RSE</p>	<p>03/05 Mettre en place et formaliser une démarche RSE</p> <p>05/05 Connaître et maîtriser l'IFS Food v7</p> <p>19/05 Communication responsable savoir valoriser sa démarche RSE</p>	<p>02/06 Connaître et maîtriser le BRC Food v8</p> <p>16/06 Améliorer sa performance environnementale avec la perspective cycle de vie</p>
Juillet 2022	Août 2022	Septembre 2022
<p>05/07 Connaître les bases en matière de QHSE</p>		<p>01/09 Food Safety Culture : évaluer et améliorer</p> <p>23/09 Devenir Référent interne gestion des Nuisibles</p> <p>27/09 Mettre en place et améliorer votre HACCP</p>
Octobre 2022	Novembre 2022	Décembre 2022
<p>18 et 19/10 Devenir Auditeur/Auditrice Interne</p> <p>27/10 Achats responsables, mettre en place et améliorer sa démarche</p>	<p>17/11 Mettre en place et formaliser une démarche RSE</p>	<p>08/12 Concilier qualité de vie (QVT) au travail et performance</p>

Une Formation PCQI peut être organisée au second semestre selon le nombre de stagiaires, n'hésitez pas à nous contacter.

1. FORMATIONS QUALITE



Food Safety culture : évaluer et améliorer

Date	01/09/22	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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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	<p>Concept : origine, intérêts, définition</p> <p>Contexte : certifications GFSI & réglementation hygiène</p> <p>Outils de mesure de la Food Safety Culture</p> <p>Les thèmes à évaluer,</p> <p>Le plan d'actions et les indicateurs</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires, illustrations ; exercices relatifs aux entreprises participantes</p> <p>Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(hors frais de déplacement d'hébergement et de repas)</i>



Connaître les bases en matière de QHSE

Date

05/07/2022

Durée

7 heures
(9h-12h30 13h30-17h)

Public

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

Prérequis

Aucun

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

- ✓ Connaître les bases d'une politique QHSE
- ✓ Connaître les bases des normes liées à la qualité, la sécurité alimentaire (IFS, BRC, ISO 22000...) la sécurité au travail et l'environnement
- ✓ Connaître 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

Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires

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

450 €HT Adhérent AEA / **650 € HT** non adhérent (*frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement*)



Mettre en place et améliorer votre HACCP

Date	27/09/2022	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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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	<p>Identifier et évaluer les dangers associés aux différents stades de production d'un produit</p> <p>Définir les moyens appropriés nécessaires à leur maîtrise</p> <p>S'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de manière effective et efficace</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, document type HACCP, exercice d'application, échanges entre stagiaires		
	Stéphanie Merlin , Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session,</p> <p>Evaluation des acquis tout au long de la formation avec l'exercice pratique et questionnaire d'évaluation des connaissances</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent (<i>frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement</i>)



Devenir Auditeur/Auditrice Interne

Date

18 et 19/10/2022

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

- ✓ Savoir ce qu'est un audit et à quoi il sert
- ✓ Conclure sur un écart et le formuler en référence aux critères d'audit
- ✓ Acquérir la méthode et les outils pour réaliser des audits qualité internes ou externes
- ✓ Savoir rédiger un rapport d'audit
- ✓ Connaître 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

Centre d'affaires de **Longvic** (21600)
parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon

Coût

850 €HT Adhérent AEA /
1250 € HT non adhérent
(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)



Connaître et maîtriser l'IFS Food version 7

Date	05/05/2022	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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Avoir une vision globale des exigences de l'IFS Food ✓ Comprendre les nouveautés de la version 7 ✓ Connaître les modalités de certification IFS Food 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Contexte du référentiel IFS Food</p> <p>Présentation de chacun des chapitres et des exigences</p> <p>Explication des points KO</p> <p>Modalités de Certification</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire</p> <p>Echanges entre stagiaires</p> <p>Stéphanie Merlin, Ingénieur Agroalimentaire Auditrice de Certification IFS Food</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session</p> <p>Evaluation des connaissances par un questionnaire</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>

BRC

Connaître et maîtriser le BRC Food version 8

Date

02/06/2022

Durée7 heures
(9h-12h30 13h30-17h)**Public**Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement,
Dirigeants d'entreprise**Prérequis**

Connaissance de l'HACCP

ObjectifsLes stagiaires seront
capables de

- ✓ Avoir une vision globale des exigences du BRC Food
- ✓ Comprendre les nouveautés de la version 8
- ✓ Connaître les modalités de certification BRC Food

**Contenu
pédagogique
synthétique**Contexte du référentiel BRC Food
Présentation de chacun des chapitres et des exigences
Modalités de Certification**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****450 €HT** Adhérent AEA /
650 € HT non adhérent
*(frais de repas inclus, hors frais
de déplacement et hébergement)*



Connaître et maîtriser l'ISO 22000 et le FSSC 22000

Date	05/04/2022	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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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) ✓ Identifier les exigences additionnelles du FSSC 22000 ✓ 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) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	515 €HT Adhérent AEA / 715 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Devenir Référent interne gestion des Nuisibles

Date	23/09/2022	Durée	8 heures (9h-12h30 13h30-18h)
Public	Responsables Qualité, maintenance, personnel responsable du suivi des nuisibles.		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 réglementation sur la lutte contre les nuisibles et répondre au 4.13.3 de l'IFS Food v7 ✓ Être en capacité d'établir un cahier des charges et un suivi pertinent avec son prestataire 3D 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Description et écobiologie des principaux nuisibles du secteur alimentaire</p> <p>Les mesures de maîtrise</p> <p>Les traitements de lutte contre les nuisibles</p> <p>La nouvelle gestion de la lutte contre les nuisibles</p> <p>Exercices d'application : lecture d'AMM biocide, étude de cas d'infestation</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires</p> <p>Décrypter les conditions d'utilisation via une AMM. Possibilité d'analyser les AMM de produits apportés par les participants</p> <p>Nombreux exemples et études de cas</p> <p>Luc Perney LP audit conseil Formation</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Besoins et attentes en début de session</p> <p>Evaluation des connaissances par un questionnaire</p> <p>Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	515 €HT Adhérent AEA / 715 € HT non adhérent (<i>frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement</i>)

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 :	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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	Savoir passer d'une étude HACCP au « Food Safety Plan » des 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 :	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître 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 :	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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	Connaître et maîtriser la Food Defense		
Date	A définir selon les demandes	Durée	7 heures
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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 		

Thème	Être prêt à gérer une crise		
Date	A définir selon les demandes	Durée	7 heures
Public	Cadres et Techniciens, équipes dirigeantes, Personnes présentes dans 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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 		

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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 du risque, 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 maîtrise de la fraude alimentaire et le rôle de chacun dans cette maîtrise 		

Thème	PCQI PREVENTIVE CONTROL QUALIFIED INDIVIDUAL		
Date	A définir selon les demandes	Durée	20 heures
Public	Direction, Responsable qualité et Responsable de l'HACCP pour les USA		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître et comprendre les exigences et attentes du règlement 21 part 117 du FSMA : Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-based Preventive Controls for Human Food ✓ Fournir aux participants les connaissances nécessaires pour remplir les fonctions de Preventive Control Qualified Individual (PCQI) 		

*Cette formation est délivrée par un Lead Instructor **approuvé par le FSPCA** pour délivrer les formations au Preventive Controls for Human Food*

2. FORMATIONS RSE



Améliorer sa performance environnementale avec la perspective cycle de vie

Date	16/06/2022	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables QSE, Fonction/responsable RSE, Dirigeants d'entreprise Cadres et techniciens des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître les bases sur les thèmes des déchets, énergie, gestion de l'eau, des produits chimiques ✓ Comprendre le concept de cycle de vie d'un produit ✓ Connaître les outils pour intégrer et évaluer l'impact environnemental d'un produit ✓ Connaître les étapes clés pour intégrer l'approche cycle de vie dans son système de management environnemental (SME) 		
Contenu pédagogique synthétique	Contexte réglementaire et normatif Perspective cycle de vie selon l'ISO 14001 v2015 Unité de référence et son cycle de vie Evaluations qualitatives et quantitatives, outils disponibles Eco-conception dans le SME		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, exercice d'application pour intégrer de l'approche de cycle de vie dans son SME Gabriel MARTINEZ , Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Evaluation des connaissances par un questionnaire, exercices pratiques, Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Mettre en place et formaliser une démarche RSE

Date	03/05/2022 et 17/11/2022	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction 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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier et hiérarchiser les enjeux liés à ses activités ✓ Identifier les valeurs fortes de son entreprise ✓ Adapter sa stratégie aux enjeux identifiés ✓ Intégrer l'ensemble d'activités à son stratégie RSE ✓ Définir ses actions prioritaires en cohérence avec ses enjeux ✓ Identifier et hiérarchiser ses parties prenantes 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Concept global de la RSE, les principes et les questions centrales, les parties prenantes</p> <p>La « raison d'être » d'une entreprise</p> <p>Identifier ses enjeux grâce au dialogue avec ses parties prenantes</p> <p>Identifier ses enjeux grâce à sa veille réglementaire et technologique</p> <p>Outils pour formaliser ses enjeux</p> <p>Trame pour formaliser une stratégie RSE</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, matrice SWOT, trame stratégie RSE</p> <p>Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires</p>		
Suivi et Evaluation	<p>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</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Améliorer sa performance RSE

Date	22/04/2022	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE ou Développement Durable, Responsable Qualité Sécurité Environnement, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance des principes et questions centrales de la RSE		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Savoir renforcer le lien entre la stratégie et ses actions ✓ Savoir définir et mettre en place des indicateurs de performance ✓ Savoir mesurer et interpréter ses résultats ✓ Identifier et formaliser les outils pour valoriser sa démarche ✓ Savoir impliquer davantage ses parties prenantes ✓ Savoir développer et utiliser des solutions de pilotage de sa stratégie RSE 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Indicateurs de performance extra-financière et benchmark</p> <p>Outils pour approfondir et renforcer sa démarche</p> <p>Choix et mise en place des indicateurs de performance</p> <p>La revue de performance</p> <p>Améliorer l'analyse et le dialogue avec ses parties prenantes</p> <p>Perspectives pour continuer à avancer</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, outil de formalisation et d'évaluation de sa performance RSE</p> <p>Intervenant : Anne-Eugénie GASPARD, Chef de projets RSE Groupe AFNOR</p>		
Suivi et Evaluation	<p>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</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>





Communication Responsable : savoir valoriser sa démarche RSE

Date	19/05/2022	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE ou Développement Durable, Responsable Communication/Marketing, Responsable QSE, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance d'Excel		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre le concept communication responsable ✓ Identifier les prérequis pour communiquer sur sa RSE ✓ Identifier les outils pour valoriser ses actions en interne et en externe ✓ Comprendre les bases pour réaliser un rapport RSE ✓ Comprendre les bases pour communiquer via ses produits 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Définitions : communication responsable</p> <p>Eviter le « greenwashing » : les prérequis pour communiquer sur sa RSE</p> <p>Les outils de communication interne et externe, les labels et allégations</p> <p>Les prérequis pour établir et formaliser un rapport RSE</p> <p>La communication RSE via les produits (focus sur les emballages)</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires, exemples de reporting RSE, Exercices pratiques : établir le schéma de son rapport RSE / Identifier les bonnes pratiques pour communiquer via ses produits</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Intervenant : Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires</p> <p>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</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Concilier Qualité de Vie au Travail (QVT) et performance

Date	08/12/2022	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE, Responsable RH, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires, Responsable QSE		
Prérequis	Connaissance d'Excel		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre les bases d'une démarche de QVT ✓ Savoir identifier les points clés pour intégrer la QVT dans son stratégie RSE et son système de pilotage ✓ Savoir définir et formaliser une démarche de QVT ✓ Savoir choisir et mettre en place des indicateurs de performance sociaux 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Les bases d'une démarche de QVT La relation entre sa stratégie RSE et les enjeux sociaux Maintien des compétences et savoir-faire Prévention des risques professionnels et amélioration des conditions de travail Développement des individus et fidélisation L'amélioration continue de sa performance sociale</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires Ateliers pratiques : état de lieu QVT avec l'outil ANACT-ARACT et la norme BNQ 9700-800 Entreprise en Santé</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Intervenant : Gabriel MARTINEZ, Ingénieur Management Durable des Productions Agroalimentaires</p> <p>Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des ateliers collectifs, Evaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Achats Responsables : mettre en place et améliorer sa démarche

Date	27/10/2022	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables QSE, Responsable RSE, fonction achats, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre la notion d'achat responsable ✓ Identifier les enjeux clés associés aux achats responsables dans le contexte de l'industrie agroalimentaire ✓ Savoir piloter et déployer la démarche achats responsables ✓ Connaître les outils disponibles pour déployer les achats responsables en cohérence avec une consommation responsable ✓ Savoir communiquer et valoriser la démarche 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Concepts : Achats Responsables (AR), le contexte, présentation de la norme ISO 20400, le lien avec la RSE</p> <p>Les dimensions clés de l'achat : fournisseur, produit, besoin, coût globale, les opportunités environnementales, sociales, territoriales</p> <p>Elaboration des grandes lignes d'une feuille de route individuelle, analyse fonctionnelle du besoin</p> <p>La loyauté des pratiques, l'éthique, le devoir de vigilance</p> <p>La formalisation d'une politique achats responsables</p> <p>Sensibilisation des parties prenantes</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Support remis à chaque stagiaire, présentation d'exemples, exercices d'application, outils d'analyse (matrices, modèles)</p> <p>Intervenant : Nathalie PAILLON, Directrice des Opérations et des Études à l'Observatoire des Achats Responsables</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Évaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Évaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
Lieu	A définir	Coût	450 €HT Adhérent AEA / 650 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>

Autres Formations RSE et développement durable 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	Sensibilisation au développement durable et à la RSE		
Date	A définir selon les demandes	Durée	3,5 heures
Public	Tout type de personnel des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 et des entreprises en matière de RS ✓ Identifier les bons gestes au quotidien ✓ Savoir sensibiliser ses collaborateurs 		
Thème	Mettre en place une démarche d'écoconception d'emballages		
Date	A définir selon les demandes	Durée	7 heures
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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 		

Bulletin d'inscription 2022

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 :	

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 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 ou de téléphoner à **Agnès Couturier au 06 08 177 558** ou à **Stéphanie Merlin 06 08 178 656**.

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 « **CFA la Noue** »

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

2022

✉ contact@aea-agro.fr

- **Chargées de missions qualité sécurité sanitaire :**
Agnès Couturier 06.08.177.558 / Stéphanie Merlin 06.08.178.656
- **Chargé de missions RSE :**
➤ Gabriel Martinez Garcia 06.48.429.804

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 !