



Association des Entrepreneurs de l'Agroalimentaire

# Catalogue de Formations 2025

Version du 21/02/2025

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



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 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 2024 les **366 heures** de formations **INTER** réalisées ont été notées à **3.91/4**, nos **1659 heures** de formations **INTRA** à **3.82/4**. 100% des formations validées ont été réalisées.

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

✉ [contact@aea-agro.fr](mailto: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

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
L'intelligence collective au service de la RSE – Initiation aux outils de facilitation .....	20
Communication Responsable : savoir valoriser sa démarche RSE.....	21
Sensibilisation à la thématique carbone .....	22
Mettre en place une démarche d'écoconception des emballages .....	23
Initier une démarche QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail) dans son entreprise .....	24
Elaborer son Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels.....	25
Les bases de la sécurité des personnes en entreprises .....	26
Conditions Générales de Vente (1/2).....	28
Plan d'accès.....	30

**NOUVEAUTE** : deux formations sur le thème de la santé  
et la sécurité des personnes

## Calendrier 2025

Janvier 2025	Février 2025	Mars 2025
<p><u>28/01 : Bases QHSE J1/2</u></p>	<p><u>04/02 : Bases QHSE J2/2</u></p> <p><u>20/02 Gestion de crise</u></p>	<p><u>11/03 Communication responsable J1</u></p> <p><u>13/03 : HACCP</u></p> <p><u>18/03 Sensibilisation RSE</u></p> <p><u>25/03 Démarche RSE</u></p>
Avril 2025	Mai 2025	Jun 2025
<p><u>08/04 IFS Food V8</u></p> <p><u>08/04 Communication responsable J2</u></p> <p><u>15/04 FSSC v6</u></p> <p><u>17/04 BRCGS Food Safety V9</u></p> <p><u>24/04 DUERP</u></p>	<p><u>13/05 food safety culture</u></p> <p><u>15/05 QVCT</u></p> <p><u>20/05 food defense</u></p> <p><u>21/05 Sensibilisation carbone</u></p> <p><u>22/05 ISO 22000</u></p>	<p><u>03/06 et 19/06 Ecoconception</u></p> <p><u>03/06 conception hygiénique des équipements</u></p> <p><u>12/06 Bases sécurité des personnes</u></p> <p><u>18/06 et 19/06 auditeur interne</u></p>



# Food Safety culture : évaluer et améliorer

## Date

13/05/2025

## 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

**484 €HT** Adhérent AEA /  
**700 €HT** non adhérent  
*(hors frais de déplacement  
 d'hébergement et de repas)*



# Connaître les bases en matière de QHSE

<b>Date</b>	28/01/2025 04/02/2025	<b>Durée</b>	14 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Responsables de secteur/d'atelier, employés de production, personnel QHSE		
<b>Prérequis</b>	Aucun		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître les bases d'une politique QHSE</li> <li>✓ Connaître les bases des normes liées à la qualité, la sécurité alimentaire (IFS, BRCGS, ISO 22000...) la sécurité au travail et l'environnement</li> <li>✓ Connaître les bases pour analyser les risques</li> <li>✓ Avoir une vision globale des outils de suivi QHSE et de l'amélioration continue</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Réglementation et exigences des référentiels sur la fonction QHSE en IAA</p> <p>Appliquer une méthode d'analyses de risques en matière de qualité, hygiène, sécurité et environnement</p> <p>Présentation de bonnes pratiques par thématique</p> <p>Présentation d'outils de contrôle et d'amélioration continue : audit hygiène, indicateurs qualité, analyses</p>		
<b>Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement</b>	<p>Support papier remis à chaque stagiaire</p> <p>Echanges entre stagiaires</p> <p><b>Maud MATHIEU</b>, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
<b>Suivi et Evaluation</b>	<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>		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>917 €HT</b> Adhérent AEA / <b>1349 €HT</b> non adhérent ( <i>frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement</i> )



# Mettre en place et améliorer votre HACCP

<b>Date</b>	13/03/2025	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Opérateurs et encadrants concernés par l'HACCP, Service qualité, futurs membres de l'équipe HACCP, Gérants de TPE		
<b>Prérequis</b>	Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents HACCP)		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Avoir une vision générale de la réglementation européenne</li> <li>✓ Comprendre et appliquer la méthode HACCP et ses 7 principes</li> <li>✓ Identifier les spécificités des référentiels IFS, BRC et ISO 22000 en matière d'HACCP</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<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>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	Support papier remis à chaque stagiaire, document type HACCP, exercice d'application, échanges entre stagiaires		
<b>Suivi et Evaluation</b>	<p><b>Maud MATHIEU</b>, Ingénieur Agroalimentaire</p> <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>		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 €HT</b> non adhérent ( <i>frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement</i> )



# Devenir Auditeur/Auditrice Interne

<b>Date</b>	18/06 et 19/06/2025	<b>Durée</b>	16 heures (9h-12h30 13h30-18h)
<b>Public</b>	Personnel des entreprises agro-alimentaires futurs auditeurs		
<b>Prérequis</b>	Connaissances de base en hygiène et HACCP		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Expliquer ce qu'est un audit et à quoi il sert</li> <li>✓ Appliquer la méthode et les outils pour réaliser des audits qualité internes ou externes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conclure sur un écart et le formuler en référence aux critères d'audit</li> <li>✓ Rédiger un rapport d'audit</li> <li>✓ Mesurer les critères d'évaluation d'un auditeur</li> </ul>	
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Qu'est-ce que l'audit ? Objectifs et intérêt pour le système qualité</p> <p>Compétences et méthodes à utiliser</p> <p>Préparation de l'exercice d'audit :</p> <p>Etude des documents du Système Qualité fournis par l'entreprise d'accueil</p> <p>Préparation de la trame d'audit</p>	<p>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)</p> <p>Restitution de l'audit</p> <p>Perception de l'exercice par les stagiaires</p>	
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>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</p> <p>Durée de formation 16h conforme au FSSC22000 V6 pour les audits multisites</p> <p><b>Stéphanie MERLIN</b>, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
<b>Suivi et Evaluation</b>	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		
<b>Lieu</b>	<p>Jour 1 Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600)</p> <p><i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon J2 en entreprise</i></p>	<b>Coût</b>	<p><b>1048 €HT</b> Adhérent AEA /</p> <p><b>1542 €HT</b> non adhérent</p> <p><i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i></p>





# Connaître et maîtriser la « Food Defense »

**Date**

20/05/2025

**Durée**

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

**Public**

Responsables Qualité, Encadrement, Dirigeants d'entreprise,  
Futurs responsables sûreté de site

**Prérequis**

Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents)

**Objectifs**

Les stagiaires seront capables de

- ✓ Décrire le risque malveillance
- ✓ Identifier les actions de prévention de la malveillance
- ✓ Utiliser une méthode pour évaluer le risque de malveillance
- ✓ Distinguer 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**

**484 €HT** Adhérent AEA /  
**700 €HT** non adhérent  
*(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*



# Connaître et maîtriser l'IFS Food version 8

<b>Date</b>	08/04/2025	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise		
<b>Prérequis</b>	Connaissance de l'HACCP		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Citer les exigences globales de l'IFS Food</li> <li>✓ Identifier les nouveautés de la version</li> <li>✓ Expliquer les modalités de certification IFS Food</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Contexte du référentiel IFS Food Présentation de chacun des chapitres et des exigences Explication des points KO Modalités de Certification</p>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>Support papier remis à chaque stagiaire Echanges entre stagiaires</p> <p><b>Stéphanie Merlin</b>, Ingénieur Agroalimentaire Auditrice de Certification IFS Food</p>		
<b>Suivi et Evaluation</b>	<p>Besoins et attentes en début de session Evaluation des connaissances par un questionnaire Questionnaire de satisfaction en fin de journée</p>		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 €HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>

**BRCGS****Connaître et maîtriser le  
BRCGS Food Safety version 9****Date**

17/04/2025

**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**

**484 €HT** Adhérent AEA /  
**700 €HT** non adhérent  
*(frais de repas inclus, hors frais  
de déplacement et hébergement)*



# Connaître et maîtriser l'ISO 22000

<b>Date</b>	22/05/2025	<b>Durée</b>	8 heures (9h-12h30 13h30-18h)
<b>Public</b>	Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise, Membres ou futurs membres de l'équipe HACCP		
<b>Prérequis</b>	Connaissance de l'HACCP		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Citer les principes d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires</li> <li>✓ Distinguer les exigences de la norme ISO 22000</li> <li>✓ Détecter les évolutions à apporter à son HACCP ou à son système</li> <li>✓ Identifier les intérêts et les exigences de la norme ISO TS 22002 (prérequis)</li> <li>✓ Expliquer les modalités de certification</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	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	
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, construction d'outil  <b>Agnès Couturier</b> , Ingénieur Agroalimentaire		
<b>Suivi et Evaluation</b>	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		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>556 €HT</b> Adhérent AEA / <b>773 €HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



# FSSC 22000 v6 : exigences additionnelles

<b>Date</b>	15/04/2025	<b>Durée</b>	8 heures (8h45-12h45 13h30-17h30)
<b>Public</b>	Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise, Membres ou futurs membres de l'équipe HACCP		
<b>Prérequis</b>	Connaissance de l'HACCP, de l'ISO22000		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier les 18 exigences additionnelles supplémentaires</li> <li>✓ Comprendre, traduire les notions associées aux nouvelles exigences</li> <li>✓ Analyser les manques et compléter le système pour répondre aux nouvelles exigences de vérification, qualité, food safety, vérification, pertes et gaspillages</li> <li>✓ Justifier l'absence d'équipement spécifique de maîtrise des corps étrangers et savoir justifier la pertinence des équipements utilisés</li> <li>✓ Connaître les modalités de certification</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Evolutions entre version 5.1 et v6, vue d'ensemble des nouvelles exigences</p> <p>Détails des nouvelles exigences de vérification</p> <p>Plan de surveillance environnementale : objectif, intérêt, points clés, outils</p> <p>Culture sécurité et qualité des aliments : définition, niveau, plan d'actions</p>	<p>Plan de contrôle de la qualité à chaque étape</p> <p>Analyse de risque corps étrangers, procédures détection et gestion des bris</p> <p>Maîtrise des équipements : achat, revue haccp process</p> <p>Gérer les pertes et gaspillages</p> <p>Maîtriser les sous et co-produits</p>	
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, outils de mise en œuvre, Partage d'expérience		
	<b>Agnès Couturier</b> , Ingénieur Agroalimentaire		
<b>Suivi et Evaluation</b>	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		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>556 €HT</b> Adhérent AEA / <b>773 €HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



## Être prêt à gérer une crise

<b>Date</b>	20/02/2024	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Cadres et Techniciens, équipes dirigeantes, Membres ou futurs membres de la cellule de crise de l'entreprise, Responsables Qualité		
<b>Prérequis</b>	Sensibilisation qualité, sécurité ou environnement + connaissance des responsabilités de l'entreprise en cas d'incident		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre les obligations réglementaires d'une IAA</li> <li>✓ Savoir élaborer et tester sa gestion de crise</li> <li>✓ Disposer des éléments importants pour gérer un retrait-rappel</li> <li>✓ Connaître les règles de base pour communiquer en cas de crise</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Rédiger sa procédure de gestion de crise (intégration des exigences des référentiels et normes)</p> <p>Application du nouveau guide de gestion des alertes (DGAL/MUS/2023-11 du 10/01/2023)</p> <p>Conséquences économiques et juridiques</p>	Après/ pendant la crise :	<p>Synthèse des prises en charge assurantielles possibles</p> <p>Communication interne et externe</p> <p>Tester sa gestion de crise</p>
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, outils de mise en œuvre, Partage d'expérience		
	<b>Maud MATHIEU</b> , Ingénieur Agroalimentaire		
<b>Suivi et Evaluation</b>	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		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 €HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



# Conception hygiénique des équipements

<b>Date</b>	03/06/2025	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Responsables Qualité, responsables maintenance / travaux neufs, responsable achat des équipements, chef de projet équipements		
<b>Prérequis</b>	Connaissance de l'HACCP		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier les aspects clefs de la conception hygiénique des équipements</li> <li>✓ Être capable de concevoir des spécifications techniques relatives à la conception hygiénique des équipements</li> <li>✓ Être en mesure de répondre aux exigences de certification GFSI</li> <li>✓ Distinguer les autres intérêts / enjeux associés</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Les références associées à la conception hygiénique</p> <p>Les 5 exigences clefs de la conception hygiénique (matériaux, vidange, nettoyage, étanchéité, ségrégation)</p> <p>Elaboration d'une check-list de conception hygiénique</p>	<p>Exigences spécifiques de conception hygiénique pour les équipements ouverts et pour les équipements fermés</p> <p>Validation de la conception</p> <p>Exigences fonctionnelles et techniques dans un cahier des charges.</p>	
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>Questions-réponses ; Présentation de schémas techniques ; Consultation de documents techniques ; Livret stagiaires ; Travaux dirigés</p> <p><b>Olivier Rondouin</b>, DOCEOR, formateur autorisé EHEDG</p>		
<b>Suivi et Evaluation</b>	<p>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</p>		
<b>Lieu</b>	<p>Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600)</p> <p><i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i></p>	<b>Coût</b>	<p><b>556 €HT</b> Adhérent AEA / <b>773 €HT</b> non adhérent</p> <p><i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i></p>

**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.

<b>Thème</b>	<b>Savoir gérer son Plan de Maîtrise Sanitaire</b>		
<b>Date</b>	A définir selon les demandes	<b>Durée</b>	7 heures
<b>Public</b>	Responsables Qualité, Professionnels souhaitant créer ou reprendre une activité alimentaire, Responsables de secteur/d'atelier, Dirigeants d'entreprise		
<b>Prérequis</b>	Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents)		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de :	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier les cas où un dossier d'agrément est obligatoire</li> <li>✓ Connaître les modalités en cas de dispense</li> <li>✓ Identifier le contenu d'un dossier d'agrément sanitaire</li> <li>✓ Comprendre les éléments à mettre dans le dossier d'agrément</li> <li>✓ Identifier les pièces à joindre au dossier d'agrément</li> <li>✓ Connaître la réglementation hygiène applicable</li> </ul>		
<b>Thème</b>	<b>Connaître et maîtriser la Fraude Alimentaire</b>		
<b>Date</b>	A définir selon les demandes	<b>Durée</b>	7 heures
<b>Public</b>	Direction, Responsable qualité et Responsable achats		
<b>Prérequis</b>	Connaissance d'Excel		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de :	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître et comprendre les exigences des référentiels IFS BRC FSSC 22000 sur la fraude alimentaire</li> <li>✓ Identifier les risques de fraudes alimentaires</li> <li>✓ Identifier des méthodes de réduction et de surveillance du risque</li> <li>✓ Faire un bilan annuel du risque fraude alimentaire</li> <li>✓ Être capable de faire évoluer son étude et ses moyens</li> <li>✓ Identifier les différents services concernés par la maîtrise de la fraude alimentaire et le rôle de chacun dans cette maîtrise</li> </ul>		
<b>Thème</b>	<b>Savoir établir son « Food Safety Plan » pour les USA</b>		



<b>Date</b>	A définir selon les demandes	<b>Durée</b>	7 heures
<b>Public</b>	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		
<b>Prérequis</b>	Connaissance de l'HACCP		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de :	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître les attentes de la loi FSMA concernant la sécurité des aliments</li> <li>✓ Comprendre ce qu'est un « Preventive Control »</li> <li>✓ Avoir une vision globale des actions à mettre en place dans le « Food Safety Plan »</li> </ul>		

<b>Thème</b>	<b>Savoir auditer ses fournisseurs</b>		
<b>Date</b>	A définir selon les demandes	<b>Durée</b>	8 heures
<b>Public</b>	Responsable achats, Personnel du service qualité, Auditeurs internes		
<b>Prérequis</b>	Connaissance de l'HACCP ou ISO 9001		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de :	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Disposer de connaissances minimales sur les opérateurs de l'emballage alimentaire</li> <li>✓ Disposer d'une méthode d'audit</li> <li>✓ Disposer d'un référentiel d'audit adapté à chaque type de fournisseurs</li> <li>✓ Être capable de définir un plan d'actions d'amélioration avec son fournisseur audité</li> </ul>		

<b>Thème</b>	<b>Construire un plan d'analyses environnemental</b>		
<b>Date</b>	A définir selon les demandes	<b>Durée</b>	7 heures
<b>Public</b>	Responsable Qualité / adjoint qualité, Technicien qualité/laboratoire		
<b>Prérequis</b>	Maîtriser les fondamentaux de la microbiologie		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre les enjeux d'un plan d'analyses environnemental : quels dangers, exigences réglementaires ou normatives</li> <li>✓ Construire un plan d'analyses environnemental efficace en industrie : assimiler une méthodologie pragmatique</li> <li>✓ Les outils de prélèvement en milieu industriel</li> <li>✓ Mises en œuvre de mesures de maîtrise spécifiques en cas de résultats positifs</li> <li>✓ Intégrer son plan d'analyses environnemental dans le système de management</li> </ul>		

<b>Thème</b>	<b>Devenir Référent Nuisible interne</b>		
<b>Date</b>	A définir selon les demandes Minimum 5 stagiaires	<b>Durée</b>	8 heures
<b>Public</b>	Responsables Qualité, maintenance, personnel responsable du suivi des nuisibles.		
<b>Prérequis</b>	Aucun		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Acquérir les outils pour comprendre et évaluer la prestation de lutte contre les nuisibles et gérer les actions internalisées de gestion des nuisibles</li><li>✓ Acquérir les connaissances pour être en conformité avec la réglementation sur la lutte contre les nuisibles et répondre à l'IFS Food</li><li>✓ Être en capacité d'établir un cahier des charges et un suivi pertinent avec son prestataire 3D</li></ul>		

Si un nombre suffisant de personnes intéressées (5), possibilité d'organiser la formation « conception hygiénique des locaux en IAA » en interentreprises avec des sous-traitants qualifiés.



## Sensibilisation au développement durable et à la RSE

<b>Date</b>	18/03/2024	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Tout type de personnel des entreprises agro-alimentaires		
<b>Prérequis</b>	Aucun		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre le concept général du développement durable</li> <li>✓ Identifier les trois piliers du développement durable</li> <li>✓ Comprendre le concept général de la RSE</li> <li>✓ Identifier les bonnes pratiques des entreprises en matière de RS</li> <li>✓ Identifier les bons gestes au quotidien</li> <li>✓ Décrire et expliquer les notions aux collaborateurs</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>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</p>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, outils de sensibilisation</p> <p><b>Lucie GUILLOTIN</b>, Chef de projets RSE, Développement Durable et environnement</p>		
<b>Suivi et Evaluation</b>	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de formation Quiz pédagogique en équipe		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 €HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



# Mettre en place et formaliser une démarche RSE

<b>Date</b>	25/03/2025	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Responsable RSE ou Développement Durable, Responsable Qualité Sécurité Environnement, Dirigeants ou cadres des entreprises -agro-alimentaires		
<b>Prérequis</b>	Connaissance d'Excel, Utilisation des moteurs de recherche		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier et hiérarchiser les enjeux liés à ses activités</li> <li>✓ Identifier les valeurs fortes de son entreprise</li> <li>✓ Identifier et hiérarchiser ses parties prenantes</li> <li>✓ Corréler sa stratégie aux enjeux identifiés</li> <li>✓ Intégrer l'ensemble des activités à sa stratégie RSE</li> <li>✓ Structurer ses actions prioritaires en cohérence avec ses enjeux</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<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</p> <p>Outils pour formaliser ses enjeux</p> <p>Trame pour formaliser une stratégie RSE</p>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences, activités de groupe, trame stratégie RSE		
<b>Suivi et Evaluation</b>	<p><b>Lucie GUILLOTIN</b>, Chef de projets RSE, Développement Durable et environnement</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>		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 €HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



# L'intelligence collective au service de la RSE – Initiation aux outils de facilitation

<b>Date</b>	16/10/2025	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Responsable RSE, Responsable Qualité Sécurité Environnement, mais aussi toute personne amenée à fédérer une équipe autour d'un projet		
<b>Prérequis</b>	Aucun		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Définir l'intelligence collective</li> <li>✓ Identifier les compétences clefs de facilitateur</li> <li>✓ Identifier comment l'intelligence collective facilite l'adhésion à une démarche et le déploiement d'une dynamique transversale</li> <li>✓ Expérimenter des techniques collaboratives pour impliquer davantage les parties prenantes, définir un objectif commun, participer à la co-construction d'un plan d'actions RSE et dynamiser son déploiement.</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Définition de l'intelligence collective, avantages, limites et conditions de réussite</p> <p>Rôle et compétences clefs du facilitateur</p> <p>Apprentissage par la mise en pratique de quatre outils de facilitation</p> <p>Mise en perspective des utilisations possibles</p>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>Apports théoriques</p> <p>Ateliers pratiques et exercices en groupe</p> <p>Discussions et retours d'expérience</p> <p>Support dématérialisé et support papier remis à chaque stagiaire</p> <p><b>Vanessa DEMANGE</b>, Coach et facilitatrice en intelligence collective</p>		
<b>Suivi et Evaluation</b>	Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 €HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>

**6 personnes minimum**



## Communication Responsable : savoir valoriser sa démarche RSE

Attention formation en distanciel uniquement

<b>Date</b>	11/03/2025 et 08/04/2025	<b>Durée</b>	7 h sur 2 matinées de 3h30 (9h-12h30)
<b>Public</b>	Responsable/Fonction RSE ou Développement Durable, Responsable Communication/Marketing, Responsable QSE, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
<b>Prérequis</b>	Aucun		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre les concepts communication et marketing responsables</li> <li>✓ Identifier les prérequis pour communiquer sur sa RSE</li> <li>✓ Identifier les outils pour valoriser ses actions en interne et en externe</li> <li>✓ Comprendre les bases pour réaliser un rapport RSE</li> <li>✓ Comprendre les bases pour communiquer via ses produits</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Définitions : communication et marketing responsables</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>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires, exemples de reporting RSE, Exercices pratiques</p> <p><b>Anne-Eugénie GASPAR</b>, consultante chez inspirations RSE</p>		
<b>Suivi et Evaluation</b>	<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>		
<b>Lieu</b>	En distanciel (visio)	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 €HT</b> non adhérent

**5 personnes minimum**



## Sensibilisation à la thématique carbone

<b>Date</b>	21/05/2025	<b>Durée</b>	3,5 heures (9h-12h30)
<b>Public</b>	Tout type de personnel des entreprises agro-alimentaires		
<b>Prérequis</b>	Aucun		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Reconnaître les notions et principes liés à la thématique carbone</li> <li>✓ Citer le contexte politique et réglementaire</li> <li>✓ Comprendre quelles sont les étapes d'un bilan carbone et les différents types d'outils et d'accompagnements existants</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Définitions des notions et fondamentaux du carbone (changement climatique et gaz à effet de serre (GES), empreinte carbone, réduction et compensation...)</p> <p>Contexte actuel réglementaire et politique</p> <p>Principes, règles et étapes pour mener un bilan carbone</p> <p>Présentation de méthodes, outils et accompagnements existants</p> <p>La formation permet de poser les bases mais n'inclut pas l'accès et la formation à un outil de calcul carbone</p>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, discussion de groupe, retours d'expériences</p> <p><b>Lucie GUILLOTIN</b>, Chef de projets RSE, Développement Durable et environnement</p>		
<b>Suivi et Evaluation</b>	<p>Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de formation, Quiz pédagogique en équipe.</p>		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>242 €HT</b> Adhérent AEA / <b>350 €HT</b> non adhérent <i>(hors frais de repas, de déplacement et hébergement)</i>



## Mettre en place une démarche d'écoconception des emballages

### Date

03/06/2025 et  
19/06/2025

### Durée

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

### Public

Responsable Marketing/Achats, Responsable QSE, Responsable/Fonction RSE, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires

### Prérequis

Aucun

### Objectifs

Les stagiaires seront capables de

- ✓ Identifier le concept ainsi que le cadre réglementaire et normatif de l'écoconception des emballages
- ✓ Utiliser un outil simplifié d'évaluation environnementale
- ✓ Comprendre la démarche d'éco-innovation
- ✓ Proposer et choisir des idées de réduction d'impact

### Contenu pédagogique synthétique

Enjeux environnementaux de l'écoconception au travers d'un atelier fresque  
Enjeux économiques et contraintes réglementaires de l'écoconception des emballages  
Présentation de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV) et démonstration  
Déploiement de l'écoconception via des ateliers (atelier d'évaluation ACV, découverte de la démarche d'éco-innovation post ACV, exemples...)

### Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Apports théoriques  
Support dématérialisé et papier remis à chaque stagiaire,  
Animation fresque, exercices pratiques et outils d'ACV et d'éco-innovation  
Discussions et retours d'expérience  
Intervenant : **Cédric GIRARDOT**, formateur en conception responsable, CEDD

### Suivi et Evaluation

Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, 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

**917 €HT** Adhérent AEA /  
**1349 €HT** non adhérent  
*(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

**4 personnes minimum**





## Initier une démarche QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail) dans son entreprise

<b>Date</b>	15/05/2024	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Responsable/Fonction RSE, Responsable RH, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
<b>Prérequis</b>	Connaissance d'Excel		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre les enjeux de la QVCT pour votre entreprise</li> <li>✓ Etablir un diagnostic QVCT dans son entreprise</li> <li>✓ Préparer un projet d'amélioration de la QVCT</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Enjeux et bases d'une démarche de QVCT</p> <p>La relation entre sa stratégie RSE et les enjeux sociaux</p> <p>Prévention des risques professionnels et amélioration des conditions de travail</p> <p>Déploiement d'une démarche</p>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>Apports théoriques</p> <p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires</p> <p>Echanges et retours d'expérience</p> <p>Exercice pratique : utilisation d'un outil de diagnostic QVCT</p>		
	<b>Lucie GUILLOTIN</b> , Chargée de missions RSE		
<b>Suivi et Evaluation</b>	Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 € HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



# Elaborer son Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

<b>Date</b>	24/04/2025	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Responsable/Fonction RSE, QHSE, Responsable RH, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
<b>Prérequis</b>	Connaissance d'Excel		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître le contexte réglementaire</li> <li>✓ Connaître les enjeux de la prévention et le rôle du DUERP</li> <li>✓ Savoir identifier les risques et construire son DUERP</li> <li>✓ Maitriser le déploiement</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Réglementation Enjeux et contenu du DUERP Identification des risques et méthodologie d'évaluation Elaborer son DUERP Etablir son programme d'actions</p>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>Apports théoriques Support papier remis à chaque stagiaire Echanges et retours d'expérience Exercices pratiques</p>		
	<b>Lucie GUILLOTIN</b> , Chargée de missions RSE		
<b>Suivi et Evaluation</b>	Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 € HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



## Les bases de la sécurité des personnes en entreprises

<b>Date</b>	12/06/2025	<b>Durée</b>	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
<b>Public</b>	Responsable/Fonction RSE, QHSE, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
<b>Prérequis</b>	Connaissance d'excel		
<b>Objectifs</b> Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier les principales obligations réglementaires</li> <li>✓ Connaître les parties prenantes en santé et sécurité au travail</li> <li>✓ Connaître les enjeux de la santé et sécurité au travail</li> <li>✓ Identifier les principaux risques</li> <li>✓ Initier une démarche de prévention</li> </ul>		
<b>Contenu pédagogique synthétique</b>	<p>Principales obligations réglementaires, parties prenantes et enjeux de la sécurité des personnes en entreprise</p> <p>Les principaux risques</p> <p>Définition des accidents du travail et analyse</p> <p>Prévention des risques professionnels</p> <p>Déploiement de la démarche de prévention</p>		
<b>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement</b>	<p>Apports théoriques</p> <p>Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires</p> <p>Echanges et retours d'expérience</p> <p>Exercices pratiques</p> <p><b>Lucie GUILLOTIN</b>, Chargée de missions RSE</p>		
<b>Suivi et Evaluation</b>	Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
<b>Lieu</b>	Centre d'affaires de <b>Longvic</b> (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	<b>Coût</b>	<b>484 €HT</b> Adhérent AEA / <b>700 € HT</b> non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>

## Bulletin d'inscription 2025

**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*

<input type="checkbox"/> <b>OPTION N°1</b> L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement.	<input type="checkbox"/> <b>OPTION N°2</b> 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 :	.....
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](mailto: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** »

Prendre sur « chemin de la Noue ». Nous sommes situés au bout de la rue, un panneau indique l'entrée du parking **GESSICA**. 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



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

## 2025

---

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

✉ [contact@aea-agro.fr](mailto: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 !*