



Association des Entrepreneurs de l'Agroalimentaire

Catalogue de Formations 2026

Version du 20/02/2026

Audit – Qualité – HACCP – Food Safety – e-learning



**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.

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**) vous



Nouveau

L'AEA vous propose cette année des **formations en e-Learning**, sous forme de modules prédéfinis. Vous pourrez également obtenir vos modules personnalisés en cours d'année 2026. N'hésitez pas à nous contacter !



En 2025 les **74 heures** de formations **INTER** réalisées ont été notées à **4/4**, nos **712 heures** de formations **INTRA** à **3,6/4**. 100% des formations validées ont été réalisées.

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

✉ contact@aea-agro.fr

Chargées de missions qualité sécurité sanitaire :

Maud Mathieu 06.48.429.804
Stéphanie Merlin 06.08.178.656
Agnès Couturier 06.08.177.558

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
Elaborer son Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels.....	15
Les bases de la sécurité des personnes en entreprises	16
Mettre en place et formaliser une démarche RSE.....	17
Etablir un diagnostic RSE et prioriser les actions.....	18
Lancer et déployer sa démarche QVCT : méthode et pilotage	19
Nouveauté 2026 : Formations e-learning.....	20
Formation modulaire « nouvel arrivant en agro-alimentaire :	21
Modules thématiques.....	22
Autres Formations Qualité selon la demande	25
Bulletin d'inscription 2026 (e-learning 'nouvel arrivant')	28
Bulletin d'inscription 2026 (e-learning modules courts)	29
Bulletin d'inscription 2026 (Formations inter)	31
Conditions Générales de Vente	32
Plan d'accès.....	34

Calendrier 2026

Janvier 2026	Février 2026	Mars 2026
Bases Sécurité des personnes 29/01	Conception hygiénique des équipements 03/02 Mettre en place une démarche RSE 12/02	Formation bases QHSE 06/03 et 12/03 QVCT 17/03 Devenir Auditeur interne 23/03 et 24/03

Avril 2026	Mai 2026	Juin 2026
HACCP 02/04 IFS 21/04 Gestion de crise 23/04 BRCGS 29/04 Etablir un diagnostic RSE 30/04	Elaborer son DUERP 04/05	ISO 22000 09/06 FSSC 22000 11/06 Food Safety Culture 16/06 Food defense 25/06



Food Safety culture : évaluer et améliorer



Date

16/06/2026

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)
- ✓ Expliquer 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

Maud Mathieu, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

Besoins et attentes en début de session ; 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

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



Connaître les bases en matière de QHSE



Date

06 et 12/03/2026

Durée

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

Public

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

Prérequis

Aucun

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

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

Maud MATHIEU, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

Besoins et attentes en début de session,

Evaluation des connaissances par un questionnaire

Questionnaire de satisfaction en fin de journée

Lieu

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

Coût

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



Mettre en place et améliorer votre HACCP



Date	02/04/2026	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 ✓ Connaître 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	<p>Support papier remis à chaque stagiaire, document type HACCP, exercice d'application, échanges entre stagiaires</p> <p>Maud MATHIEU, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
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	484 €HT Adhérent AEA / 700 €HT non adhérent (<i>frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement</i>)



Devenir Auditeur/Auditrice Interne



Date

23 et 24/03/2026

Durée

16 heures
(9h-12h30 13h30-18h)

Public

Personnel des entreprises agro-alimentaires futurs auditeurs

Prérequis

Connaissances de base en hygiène et HACCP

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

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

Contenu pédagogique synthétique

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

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

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Support papier remis à chaque stagiaire, Réalisation d'un exercice d'audit en situation réelle dans une entreprise, Observations et commentaires sur les comportements et pratiques des stagiaires
Durée de formation 16h conforme au FSSC22000 V6 pour les audits multisites
Stéphanie MERLIN, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

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

Lieu

Jour 1 Centre d'affaires de **Longvic** (21600)
parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon J2 en entreprise

Coût

1048 €HT Adhérent AEA /
1542 €HT non adhérent
(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)



Connaître et maîtriser la « Food Defense »



Date	25/06/2026	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables Qualité, Encadrement, Dirigeants d'entreprise, Futurs responsables sureté de site		
Prérequis	Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents)		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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	<p>Introduction, contexte</p> <p>Définitions, Notions de sûreté et de sécurité</p> <p>Présentation des exigences des référentiels et normes</p> <p>Méthodologie pour la mise en œuvre d'un programme de sûreté</p> <p>Evaluation de la menace, comment détecter un comportement à risque ?</p> <p>Le plan de sûreté</p> <p>Conclusion résumé</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, application pratique de la méthode à un site fictif		
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	484 €HT Adhérent AEA / 700 €HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Connaître et maîtriser l'IFS Food version 8



Date	21/04/2026	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"> ✓ Citer les exigences globales de l'IFS Food ✓ Identifier les nouveautés de la version ✓ Expliquer les modalités de certification IFS Food 		
Contenu pédagogique synthétique	Contexte du référentiel IFS Food Présentation de chacun des chapitres et des exigences Explication des points KO Modalités de Certification		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire Echanges entre stagiaires Stéphanie Merlin , Ingénieur Agroalimentaire Auditrice de Certification IFS Food		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session Evaluation des connaissances par un questionnaire Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	484 €HT Adhérent AEA / 700 €HT 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**

29/04/2026

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

- ✓ 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



Date	09/06/2026	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"> ✓ Citer les principes d'un Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires ✓ Distinguer les exigences de la norme ISO 22000 ✓ Détecter les évolutions à apporter à son HACCP ou à son système ✓ Identifier les intérêts et les exigences de la norme ISO TS 22002 (prérequis) ✓ Expliquer les modalités de certification 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Historique et contexte, lien avec le BRC Food et l'IFS Food</p> <p>Les exigences de l'ISO 22000</p> <p>Principes du système de Management de la sécurité des denrées alimentaires : exigences essentielles</p>	<p>Méthodologie HACCP pour la réalisation de produits sûrs : notions de PRP, PRP opérationnels, CCP, validation</p> <p>Détail des exigences de la norme ISO TS 22002-1</p> <p>Modalités de certification</p>	
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, construction d'outil</p> <p>Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
Suivi et Evaluation	<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>		
Lieu	<p>Centre d'affaires de Longvic (21600)</p> <p><i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i></p>	Coût	<p>556 €HT Adhérent AEA / 773 €HT non adhérent</p> <p><i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i></p>



FSSC 22000 v6 : exigences additionnelles



Date	11/06/2026	Durée	8 heures (8h45-12h45 13h30-17h30)
Public	Responsables Qualité, sécurité des Aliments, Encadrement, Dirigeants d'entreprise, Membres ou futurs membres de l'équipe HACCP		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP, de l'ISO22000		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les 18 exigences additionnelles supplémentaires ✓ Traduire les notions associées aux nouvelles exigences ✓ Analyser les manques et compléter le système pour répondre aux nouvelles exigences de vérification, qualité, food safety, vérification, pertes et gaspillages ✓ Justifier l'absence d'équipement spécifique de maîtrise des corps étranger et savoir justifier la pertinence des équipements utilisés ✓ Connaître les modalités de certification 		
Contenu pédagogique synthétique	<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>	
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, outils de mise en œuvre, Partage d'expérience</p> <p>Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
Suivi et Evaluation	<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>		
Lieu	<p>Centre d'affaires de Longvic (21600) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i></p>	Coût	<p>556 €HT Adhérent AEA / 773 €HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i></p>



Être prêt à gérer une crise



Date	23/04/2026	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Cadres et Techniciens, équipes dirigeantes, Membres ou futurs membres de la cellule de crise de l'entreprise, Responsables Qualité		
Prérequis	Sensibilisation qualité, sécurité ou environnement + connaissance des responsabilités de l'entreprise en cas d'incident		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître les obligations réglementaires d'une IAA ✓ Savoir élaborer et tester sa gestion de crise ✓ Disposer des éléments importants pour gérer un retrait-rappel ✓ Connaître les règles de base pour communiquer en cas de crise 		
Contenu pédagogique synthétique	<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>
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, outils de mise en œuvre, Partage d'expérience		
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	484 €HT Adhérent AEA / 700 €HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Conception hygiénique des équipements



Date	03/02/2026	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsables Qualité, responsables maintenance / travaux neufs, responsable achat des équipements, chef de projet équipements		
Prérequis	Connaissance de l'HACCP		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les aspects clefs de la conception hygiénique des équipements ✓ Être capable de concevoir des spécifications techniques relatives à la conception hygiénique des équipements ✓ Être en mesure de répondre aux exigences de certification GFSI ✓ Distinguer les autres intérêts / enjeux associés 		
Contenu pédagogique synthétique	<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>	
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Questions-réponses ; Présentation de schémas techniques ; Consultation de documents techniques ; Livret stagiaires ; Travaux dirigés		
Suivi et Evaluation	Olivier Rondouin, DOCEOR, formateur autorisé EHEDG		
Lieu	<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> <p>Centre d'affaires de Longvic (21600) parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</p>	Coût	<p>556 €HT Adhérent AEA / 773 €HT non adhérent (frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</p>

5 personnes minimum



Elaborer son Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels



Date	04/05/2026	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE, QHSE, Responsable RH, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance d'Excel		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître le contexte réglementaire ✓ Connaître les enjeux de la prévention et le rôle du DUERP ✓ Savoir identifier les risques et construire son DUERP ✓ Maitriser le déploiement 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Réglementation Enjeux et contenu du DUERP Identification des risques et méthodologie d'évaluation Elaborer son DUERP Etablir son programme d'actions</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Apports théoriques Support papier remis à chaque stagiaire Echanges et retours d'expérience Exercices pratiques</p> <p>Maud MATHIEU, Ingénieur Agroalimentaire</p>		
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) <i>parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon</i>	Coût	484 €HT Adhérent AEA / 700 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Les bases de la sécurité des personnes en entreprises



Date	29/01/2026	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Responsable/Fonction RSE, QHSE, Dirigeants ou cadres des entreprises agro-alimentaires		
Prérequis	Connaissance d'excel		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les principales obligations réglementaires ✓ Connaître les parties prenantes en santé et sécurité au travail ✓ Connaître les enjeux de la santé et sécurité au travail ✓ Identifier les principaux risques ✓ Initier une démarche de prévention 		
Contenu pédagogique synthétique	<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>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<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>		
Suivi et Evaluation	<p>Maud MATHIEU, , Ingénieur Agroalimentaire</p> <p>Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, 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	484 €HT Adhérent AEA / 700 € HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>



Mettre en place et formaliser une démarche RSE

Date	12/02/2026	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Dirigeant PME IAA, Responsables RSE/QSE, RH, communication ou cadres des entreprises -agro-alimentaires		
Prérequis	Pas de prérequis		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendre les enjeux du développement durable d'une IAA et les fondamentaux d'une démarche RSE. ✓ Initier la mise en œuvre d'une démarche de responsabilité sociétale dans une PME 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Définir la RSE pour une PME/IAA et identifier ses enjeux Lien entre ISO 26000 et systèmes de management.</p> <p>Structurer son projet RSE et définir les étapes de mise en œuvre.</p> <p>Les 2 pratiques fondamentales de la RSE : identifier ses enjeux RSE et les attentes de ses parties prenantes ; les prioriser.</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Pédagogie participative alliant aspects méthodologiques et des exemples d'entreprises.</p> <p>Exercices et temps d'échanges.</p> <p>Support remis.</p>		
Suivi et Evaluation	<p>Solène GUILLET, AFNOR, formatrice RSE/ISO26000.</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	484 €HT Adhérent AEA / 700 €HT non adhérent <i>(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)</i>

4 personnes minimum



Etablir un diagnostic RSE et prioriser les actions

Date	30/04/2026	Durée	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Dirigeant PME IAA, Responsables RSE/QSE, RH, communication ou cadres des entreprises -agro-alimentaires.		
Prérequis	Connaître les basiques de la RSE		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser un état des lieux de vos pratiques RSE. ✓ Mettre en place une méthode de cotation des domaines d'actions, analyser leur pertinence et leur matérialité, choisir les actions RSE prioritaires à inscrire dans le plan d'actions. 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Rappels : identifier ses enjeux prioritaires et les attentes de ses parties prenantes.</p> <p>Construction et mise en œuvre d'un questionnaire d'évaluation des pratiques RSE existantes.</p> <p>Définition des grilles de bonnes pratiques.</p> <p>Mise en place d'une méthode de cotation.</p> <p>Analyse de la pertinence et de la matérialité.</p> <p>Hiérarchisation et pondération des enjeux et des parties prenantes.</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Pédagogie participative alliant aspects méthodologiques et des exemples d'entreprises.</p> <p>Exercices et temps d'échanges.</p> <p>Support remis.</p> <p>Solène GUILLET, AFNOR, formatrice RSE/ISO26000.</p>		
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	484€HT Adhérent AEA / 700€ HT non adhérent (frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)

5 personnes minimum



Lancer et déployer sa démarche QVCT : méthode et pilotage

Date	17/03/2026	Date	7 heures (9h-12h30 13h30-17h)
Public	Dirigeant PME IAA, Responsables RSE/QSE, RH, communication ou cadres des entreprises -agro-alimentaires.		
Prérequis	Pas de prérequis		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Maîtriser les enjeux d'une démarche QVCT ✓ Vous référer à la norme québécoise BNQ 9700-800 ✓ Initier une démarche QVCT au sein de votre entreprise 		
Contenu pédagogique synthétique	<p>Les enjeux de la Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT) : définition, acteurs, facteurs de mobilisation et de succès, liens avec la RSE.</p> <p>La démarche QVCT selon la norme BNQ 9700-800 : étapes de mise en œuvre, sphères d'intervention pour favoriser l'acquisition de saines habitudes de vie par les employés et maintenir un milieu de travail favorable à la santé.</p> <p>Exercice collectif : élaborer un plan d'actions QVCT.</p>		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	<p>Pédagogie participative alliant aspects méthodologiques et des exemples d'entreprises.</p> <p>Exercices et temps d'échanges.</p> <p>Support remis.</p> <p>Expert AFNOR QVCT</p>		
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	484€HT Adhérent AEA / 700€ HT non adhérent (frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)

5 personnes minimum

Nouveauté 2026 : Formations e-learning



L'AEA a choisi d'investir dans une plateforme de e-learning pour vous proposer des formations modulaires en autoformation, incluant toutes des évaluations à la compréhension et délivrance d'une attestation de formation.

Ces formations vous permettent d'accéder via des formations de courte durée à des contenus interactifs pour acquérir des bases sur de multiples thèmes. Ainsi deux formules sont proposées :

- une formation modulaire dédiée aux nouveaux arrivants pour leur donner les bases dans les domaines de la sécurité sanitaire, la qualité, la food defense, la traçabilité, la food fraude, la culture d'entreprise ;
- des modules courts thématiques pour acquérir les bases sur des exigences spécifiques des référentiels de certification tels que la food defense, la food fraude, la food safety culture, le guide DGCCRF sur la métrologie, les bases sur les nuisibles, l'HACCP, ou encore sur la découverte de la RSE (disponibles à partir d'avril 2026).

Avantages de ces formations par rapport à une formation hygiène en groupe :

- e-learning : **solution simple, rapide, moins coûteuse et efficace !**
- formations **plus engageantes, plus impactantes**, avec une évaluation plus performante des acquis, ou des comportements
- formation modulable par sous-modules thématiques réalisables de manière séparée sur des durées courtes (30 min à 45min).

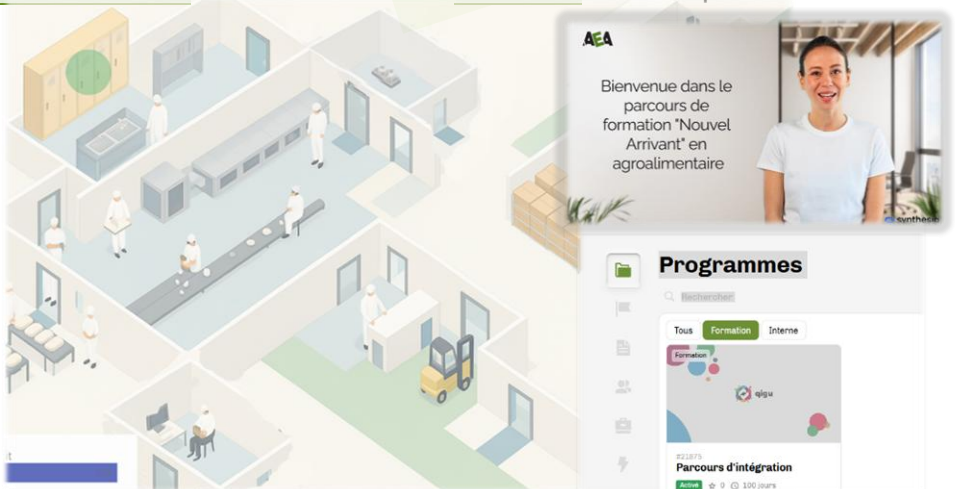
Coûts :

1/ accès au module nouvel arrivant (Réservé aux adhérents) : **abonnement annuel à la plateforme de 650€ HT**, qui nous permet de vous configurer des accès et de paramétrer les modules, exercices et attestations dont vous aurez besoin, pour autant de salariés que vous souhaitez former, **plus 10€HT par salarié formé**

2/ accès aux modules thématiques : adhérent AEA **170€HT par module et par salarié**, non adhérent AEA **255€HT par module et par salarié**.

Formation modulaire « nouvel arrivant en agro-alimentaire : bases QHSE »

Date	Selon vos besoins		Durée	45 min à 1h30
Public	Tout nouvel arrivant en entreprise agro-alimentaire		Prérequis	/
Objectifs	Répondre aux besoins de formation minimale des salariés à l'arrivée demandée par la réglementation ou les référentiels IFS et BRCGS ou ISO22000.			
Contenu pédagogique synthétique Les stagiaires seront capables de	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les dangers dans l'agro-alimentaire ✓ Décrire les bonnes pratiques d'hygiène et les appliquer ✓ Identifier les principes du nettoyage et de la désinfection (option) ✓ Identifier une situation liée à de la malveillance et à de la fraude alimentaire (option) ✓ Décrire les contrôles qualité et adopter le bon comportement en matière de culture de la sécurité des aliments (option) 			
Moyens	<p>Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement : Plateforme LMS de learning avec supports de formations interactifs, exercices (quizz et simulations)</p> <p>Module de bases hygiène auquel on peut ajouter au choix jusqu'à 3 modules : bonnes pratiques de production / réception, stockage et expédition / maintenance.</p>			
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire de satisfaction, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques			
Lieu	A distance via une connexion internet	Coût	Abonnement entreprise 650€HT Accès par salarié : 10€HT	



Modules thématiques



Date	Selon vos besoins et vos disponibilités	Durée	2.5h maxi avec évaluation
Public	Salarié en entreprise agro-alimentaire	Prérequis	Bases QHSE
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire de satisfaction, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques		
Lieu	A distance via une connexion internet	Coût	Adhérent 170€HT par salarié Non adhérent 255 €HT par salarié

Thème

Food defense



Objectifs

Les stagiaires seront capables de

Acquérir le vocabulaire et les connaissances de base sur les pratiques mises en place en agroalimentaire pour lutter contre la malveillance ou food defense.

Contenu pédagogique synthétique

Définition de malveillance et de menace, contexte
Structuration de la lutte contre la malveillance
Les différents outils méthodologiques d'analyse de risque
L'inspection sureté
Le rôle de chacun dans la sureté

Thème

Food fraude



Objectifs

Les stagiaires seront capables de

Acquérir le vocabulaire et les connaissances de base sur les pratiques mises en place en agroalimentaire pour éviter une fraude alimentaire ou food fraude.

Contenu pédagogique synthétique

Définition de fraude et de la vulnérabilité, contexte
Structuration de la lutte contre la fraude par les fournisseurs
Les différents outils méthodologiques d'analyse de risque
Les bonnes pratiques pour éviter la fraude interne
Le rôle de chacun dans la food fraude

Thème**Food safety culture****Objectifs**

Les stagiaires seront capables de

Comprendre la notion de culture et les facteurs qui influencent la culture.
Identifier les actions à mettre en place en agro-alimentaire pour améliorer la culture. Pouvoir identifier le niveau de culture dans l'entreprise.

Contenu pédagogique synthétique

Définition de food safety quality culture, contexte
Les facteurs d'influence du niveau de culture
Les 4 paramètres du plan d'actions de l'amélioration de la culture
Les indicateurs d'évaluation du niveau de culture, les outils disponibles

Thème**Renouvellement HACCP****Prérequis**

Membre de l'équipe HACCP ayant déjà reçu une formation initiale

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

Réviser la méthode HACCP pour être capable d'interagir avec l'équipe et de valider les différentes étapes.

Contenu pédagogique synthétique

Identifier et évaluer les dangers associés aux différents stades de production d'un produit
Définir les moyens appropriés nécessaires à leur maîtrise
S'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de manière effective et efficace

Thème**Comprendre le Guide métrologique de la DGCCRF****Objectifs**

Les stagiaires seront capables de

Reconnaitre les types de balances ou trieuses pondérales à utiliser.
Calculer la tare à utiliser.
Calculer la capacité de votre emplisseuse.
Calculer le surpoids en fonction du nombre de pesées pour déterminer le réglage à appliquer.

Contenu pédagogique synthétique

Introduction du guide DGCCRF et de la Loi Normale
Identification du bon équipement de pesage
Calcul de la tare
Calcul de la capacité machine
Calcul du surpoids en fonction du nombre de pesées
Introduction aux cartes de contrôle (le calcul des cartes n'est pas inclus)

Thème**Connaissances de base sur les nuisibles** **Objectifs**

Les stagiaires seront capables de :

Contenu pédagogique synthétique

Identifier les principaux nuisibles rencontrés en industrie agroalimentaire.
 Décrire les risques sanitaires et réglementaires liés à leur présence.
 Reconnaître les signes d'infestation et les zones sensibles.
 Expliquer les principes essentiels de la lutte intégrée.
 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention au quotidien.

Comprendre les enjeux : réglementation, risques, définitions.
 Définition des exigences des référentiels (IFS Food, BRCGS et FSSC22000).
 Identifier les nuisibles clés : insectes, rongeurs, oiseaux ; caractéristiques et impacts.
 Détecter les indices d'infestation et analyser les facteurs favorisant leur développement.
 Expliquer les bases de la lutte intégrée : prévention, surveillance, actions correctives.
 Appliquer les bonnes pratiques internes : hygiène, rangement, gestion des déchets, signalement.

Thème**Découverte de la RSE** **Objectifs**

Les stagiaires seront capables de :

Contenu pédagogique synthétique

Citer ce qu'est la RSE, et les enjeux de la RSE
 Décrire les 7 principes et les 7 questions centrales de la RSE
 Préparer un diagnostic avec l'outil ANIA ACTIA

Définition de la RSE et de ses enjeux
 Les 7 principes et les 7 questions centrales
 L'autodiagnostic ANIA ACTIA

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.

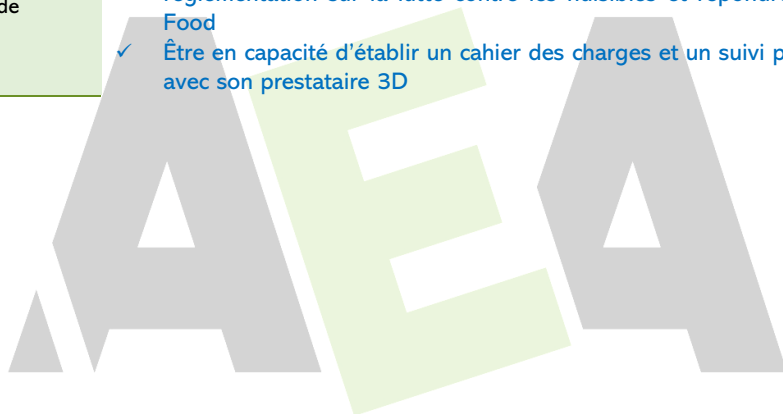
Thème	Savoir gérer son Plan de Maîtrise Sanitaire		
Date	A définir selon les demandes	Durée	7 heures
Public	Responsables Qualité, Professionnels souhaitant créer ou reprendre une activité alimentaire, Responsables de secteur/d'atelier, Dirigeants d'entreprise		
Prérequis	Connaissance des outils Word, Excel (support de rédaction des documents)		
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les cas où un dossier d'agrément est obligatoire ✓ Connaître les modalités en cas de dispense ✓ Identifier le contenu d'un dossier d'agrément sanitaire ✓ Comprendre les éléments à mettre dans le dossier d'agrément ✓ Identifier les pièces à joindre au dossier d'agrément ✓ Connaître la réglementation hygiène applicable 		
Thème	Connaître et maîtriser la Fraude Alimentaire		
Date	A définir selon les demandes	Durée	7 heures
Public	Direction, Responsable qualité et Responsable achats		
Prérequis	Connaissance d'Excel		
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître et comprendre les exigences des référentiels IFS BRCGS FSSC 22000 sur la fraude alimentaire ✓ Identifier les risques de fraudes alimentaires ✓ Identifier des méthodes de réduction et de surveillance du risque ✓ 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	Savoir établir son « Food Safety Plan » pour les USA	
Date	A définir selon les demandes	Durée 7 heures
Public	Responsables ou animateurs qualité tout secteur sauf boissons alcoolisées, escargots, produits de la mer, jus de fruits, compléments alimentaires, conserves à faible pH, viandes, laitages	
Prérequis	Connaissance de l'HACCP	
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Connaître les attentes de la loi FSMA concernant la sécurité des aliments ✓ Expliquer 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	Construire un plan d'analyses environnemental	
Date	A définir selon les demandes	Durée 7 heures
Public	Responsable Qualité / adjoint qualité, Technicien qualité/laboratoire	
Prérequis	Maîtriser les fondamentaux de la microbiologie	
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Traduire les enjeux d'un plan d'analyses environnemental : quels dangers, exigences réglementaires ou normatives ✓ Construire un plan d'analyses environnemental efficace en industrie : assimiler une méthodologie pragmatique ✓ Les outils de prélèvement en milieu industriel ✓ Mises en œuvre de mesures de maîtrise spécifiques en cas de résultats positifs ✓ Intégrer son plan d'analyses environnemental dans le système de management 	

Thème	Devenir Référent Nuisible interne		
Date	A définir selon les demandes Minimum 5 stagiaires	Durée	8 heures
Public	Responsables Qualité, maintenance, personnel responsable du suivi des nuisibles.		
Prérequis	Aucun		
Objectifs Les stagiaires seront capables de	<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 à l'IFS Food✓ Être en capacité d'établir un cahier des charges et un suivi pertinent avec son prestataire 3D		



Inscriptions ouvertes, disponible à partir de février 2026.

Bulletin d'inscription 2026 (e-learning 'nouvel arrivant')



Entreprise : Adhérent AEA : Oui Non
 Adresse :
 Code Postal : Ville :
 Correspondant pour les formations :
 E-mail : Tél :

Stagiaires à inscrire. Nombre sur l'année :

Nom :

E-mail :

Dates souhaitées et
répartition mensuelle :

Besoin du module dans une
autre langue que le français :

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 visuel**, il ne sera pas possible de faire cette formation :

Modalités retenues pour les paiements de la formation :

Entreprises de plus de 50 salariés : L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'AEA et votre entreprise.

Entreprises de moins de 50 salariés : *Voir les CGV pour plus d'informations*

OPTION N°1 L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement.

OPTION N°2 Votre entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par votre OPCO. Veuillez nous préciser les informations de votre OPCO :

Nom OPCO :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Mail OPCO :

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

Inscriptions ouvertes, disponible à partir d'avril 2026.

Bulletin d'inscription 2026 (e-learning modules courts)



Entreprise : Adhèrent AEA : Oui Non
 Adresse :
 Code Postal : Ville :
 Correspondant pour les formations :
 E-mail : Tél :

Stagiaire à inscrire. Prénom, NOM :
 Fonction : E-mail :
 Module thématique Date
 choisi : souhaitée :
 Besoins et attentes du stagiaire :
 Merci de justifier les
 prérequis :

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 visuel**, il ne sera pas possible de faire cette formation :

.....

Modalités retenues pour les paiements de la formation :

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.

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



Bulletin d'inscription 2026

(Formations inter)



Entreprise : **Adhérent AEA :** Oui Non
Adresse :
Code Postal : **Ville :**
Correspondant pour les formations :
E-mail : **Tél :**

Stagiaire à inscrire. Prénom, NOM :

Fonction : **E-mail :**

Formation choisie : **Date :**

Besoins et attentes du stagiaire :

Merci de justifier les prérequis :

Merci de préciser toute allergie alimentaire

:

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

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

.....

Modalités retenues pour les paiements de la formation :

Entreprises de plus de 50 salariés : L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'AEA et votre entreprise.

Entreprises de moins de 50 salariés : Voir les CGV pour plus d'informations

OPTION N°1 L'AEA adresse une facture au nom de votre entreprise qui la règle directement.

OPTION N°2 Votre entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par votre OPCO. Veuillez nous préciser les informations de votre OPCO :

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

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

Conditions Générales de Vente (1/2)

MODALITÉS

L'inscription à une (ou plusieurs) formation(s) est enregistrée par l'AEA, dès réception par courrier ou par mail, d'un bulletin d'inscription dûment rempli. Cette inscription vaut acceptation des conditions ci-après mais aussi des objectifs et contenus des stages retenus. Les pré requis doivent être acquis par les stagiaires avant leur inscription.

Sept jours ouvrés avant le début de la formation, une convocation de stage précisant les lieux, dates et horaires, est adressée à chaque stagiaire ou via le contact de l'entreprise pour les formations.

A l'issue de la formation, chaque stagiaire reçoit une attestation individuelle de participation à la formation suivie. Une évaluation de la formation sera envoyée aux stagiaires en avril de l'année suivante pour évaluer l'efficacité de la formation.

FINANCEMENT

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

Option n°1 (toute entreprise)

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

Option n°2 (entreprise de moins de 50 salariés uniquement)

L'entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par son OPCO. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en triple exemplaire entre l'AEA et l'entreprise. Il appartient à l'entreprise d'en envoyer un exemplaire à son OPCO avec sa demande de prise en charge. La facture est alors adressée à l'OPCO désigné. Si la demande de prise en charge est refusée par l'OPCO concerné, l'AEA facture alors directement à l'entreprise.

Les prix sont définis en euros et correspondent à ceux inscrits sur le catalogue. Une réduction par rapport aux prix de base est accordée aux adhérents de l'AEA à jour de leur cotisation annuelle. Les prix sont exprimés en hors taxes. Le montant de la T.V.A est à la charge du client.

Ils comprennent les frais d'animation et de restauration et les documents remis à chaque stagiaire (sont exclus les frais de déplacement et d'hébergement du stagiaire).

Conditions Générales de Vente (2/2)

REPORT / ANNULATION

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

Force Majeure

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

Protection des données personnelles (RGPD)

Dans le cadre du règlement général sur la protection des données (RGPD), les informations mentionnées dans le bulletin d'inscription nous permettent d'organiser au mieux la formation et la facturation de la formation. La diffusion de ce catalogue permet également de vous informer de nos prestations de formations à venir.

En cas de demande particulière, merci d'adresser un mail à contact@aea-agro.fr.

Nous transmettons vos données uniquement à notre comptabilité pour le règlement de la prestation. Nous conservons vos données pendant 3 ans sauf information contraire de votre part. Le bilan pédagogique obligatoire pour tout organisme de formation nous oblige à conserver vos informations pendant 5 ans.

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

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

Plan d'accès

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

Par le bus depuis la gare de Dijon :

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

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 suivant 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

2026

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

✉ contact@aea-agro.fr

- **Chargées de missions qualité sécurité sanitaire :**
Maud Mathieu 06.48.429.804
Stéphanie Merlin 06.08.178.656
Agnès Couturier 06.08.177.558

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 !