Association des Entrepreneurs de l'Agroalimentaire

Catalogue de Formations

2026

Version du 17/09/2026

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

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

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

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

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

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

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 5
Connaître les bases en matière de QHSE 6
Mettre en place et améliorer votre HACCP 7
Devenir Auditeur/Auditrice Interne 8
Connaître et maîtriser la « Food Defense » 9
Connaître et maîtriser l'IFS Food version 8 10
Connaître et maîtriser le BRCGS Food Safety version 9 11
Connaître et maîtriser l'ISO 22000 12
FSSC 22000 v7 : exigences additionnelles 13
Être prêt à gérer une crise 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
Intégrer la RSE dans les systèmes de management 20
Management de l'énergie 21
Reporting RSE 22
PCQI v2 (Preventive Controls Qualified Individual) 23
2026 : Formations e-learning 24
« nouvel arrivant en agro-alimentaire : bases Qualité hygiène » 25
Modules thématiques 26
Autres Formations Qualité selon la demande 29
Bulletin d'inscription 2026 (e-learning 'nouvel arrivant') 32
Bulletin d'inscription 2026 (e-learning modules courts) 33
Bulletin d'inscription 2026 (Formations inter) 34
Conditions Générales de Vente (1/2) 35
Plan d'accès 37

Calendrier 2026

Sept 2026	Oct 2026	Nov -déc 2026
Gestion de crise 08/09 Bases QHSE 10/09 et 17/09 IFS 24/09 Démarche RSE 25/09	Food defense 01/10 HACCP 13/10	ISO 22000 03/11 FSSC 22000 05/11 PCQI v2 09/11 Audit interne 18-19/11 Food Safety Culture 10/11 Bases sécurité 12/11 Elaborer DUERP 17/11 Diagnostic RSE 16/11 QVCT 20/11 BRCGS 03/12

Parcours RSE 2027 (atelier à la carte)

Food Safety culture : évaluer et améliorer

Date	10/11/2026	**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	10 et 17/09/2026
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	✓ Connaitre les bases d'une politique QHSE ✓ Connaître les bases des normes liées à la qualité, la sécurité alimentaire (IFS, BRCGS, ISO 22000…) la sécurité au travail et l'environnement ✓ Connaitre les bases pour analyser les risques ✓ Avoir une vision globale des outils de suivi QHSE et de l'amélioration continue
Contenu pédagogique synthétique	Réglementation et exigences des référentiels sur la fonction QHSE en IAA Appliquer une méthode d'analyses de risques en matière de qualité, hygiène, sécurité et environnement Présentation de bonnes pratiques par thématique Présentation d'outils de contrôle et d'amélioration continue : audit hygiène, indicateurs qualité, analyses
Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire Echanges entre stagiaires **Maud MATHIEU,** Ingénieur Agroalimentaire
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Evaluation des connaissances par un questionnaire Questionnaire de satisfaction en fin de journée
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*
Coût	**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	13/10/2026	**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	✓ Avoir une vision générale de la réglementation européenne ✓ Connaitre et appliquer la méthode HACCP et ses 7 principes ✓ Identifier les spécificités des référentiels IFS, BRC et ISO 22000 en matière d'HACCP		
Contenu pédagogique synthétique	Identifier et évaluer les dangers associés aux différents stades de production d'un produit Définir les moyens appropriés nécessaires à leur maîtrise S'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de manière effective et efficace		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire, document type HACCP, exercice d'application, échanges entre stagiaires **Maud MATHIEU,** Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Evaluation des acquis tout au long de la formation avec l'exercice pratique et questionnaire d'évaluation des connaissances Questionnaire de satisfaction en fin de journée		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**484 €HT** Adhérent AEA / **700 €HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Devenir Auditeur/Auditrice Interne

Date	18 et 19/11/2026	**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 Dijon ou **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	01/10/2026	**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	✓ 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 **Maud Mathieu,** Ingénieur Agroalimentaire		
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Questionnaire en fin de journée, Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques		
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**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

Date	24/09/2026
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	✓ Citer les exigences globales de l'IFS Food ✓ Identifier les nouveautés de la version ✓ Expliquer les modalités de certification IFS Food
Contenu pédagogique synthétique	Contexte du référentiel IFS Food Présentation de chacun des chapitres et des exigences Explication des points KO Modalités de Certification
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Support papier remis à chaque stagiaire Echanges entre stagiaires **Stéphanie Merlin,** Ingénieur Agroalimentaire Auditrice de Certification IFS Food
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session Evaluation des connaissances par un questionnaire Questionnaire de satisfaction en fin de journée
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*
Coût	**484 €HT** Adhérent AEA / **700 €HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

BRCGS

Connaître et maîtriser le BRCGS Food Safety version 9

Date	03/12/2026	**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

- ✓ 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)*

ISO

Connaître et maîtriser l'ISO 22000

Date	03/11/2026	**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

- ✓ 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

- Historique et contexte, lien avec le BRC Food et l'IFS Food
- Les exigences de l'ISO 22000
- Principes du système de Management de la sécurité des denrées alimentaires : exigences essentielles
- Méthodologie HACCP pour la réalisation de produits sûrs : notions de PRP, PRP opérationnels, CCP, validation
- Détail des exigences de la norme ISO TS 22002-1
- Modalités de certification

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Fascicule de formation remis au stagiaire, exercices d'application, construction d'outil

Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

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

Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**556 €HT** Adhérent AEA / **773 €HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

FSSC 22000 v7 : exigences additionnelles

Nouvelle version

Date	05/11/2026	**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

- ✓ Identifier les exigences additionnelles et les nouveautés
- ✓ Traduire les notions associées aux nouvelles exigences
- ✓ Analyser les manques et compléter le système pour répondre aux nouvelles exigences et aux exigences additionnelles dont nouvelle exigence développement produit et conception du packaging
- ✓ Justifier l'absence d'équipement spécifique de maitrise des corps étranger et savoir justifier la pertinence des équipements utilisés
- ✓ Connaître les modalités de certification

Contenu pédagogique synthétique

Evolutions entre version 6 et 7, vue d'ensemble des évolutions
Exigence développement produit et conception du packaging
Plan de surveillance environnementale : objectif, intérêt, points clés, outils
Culture sécurité et qualité des aliments : définition, niveau, plan d'actions
Plan de contrôle de la qualité à chaque étape
Analyse de risque corps étrangers, procédures détection et gestion des bris
Maitrise des équipements : achat, revue haccp process
Gérer les pertes et gaspillages
Maitriser les sous et co-produits

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

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

Agnès Couturier, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

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

Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**556 €HT** Adhérent AEA / **773 €HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Être prêt à gérer une crise

Date	08/09/2026	**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

- ✓ Connaitre les obligations réglementaires d'une IAA
- ✓ Savoir élaborer et tester sa gestion de crise
- ✓ Disposer des éléments importants pour gérer un retrait-rappel
- ✓ Connaître les règles de base pour communiquer en cas de crise

Contenu pédagogique synthétique

Rédiger sa procédure de gestion de crise (intégration des exigences des référentiels et normes)
Application du nouveau guide de gestion des alertes (DGAL/MUS/2023-11 du 10/01/2023)
Conséquences économiques et juridiques
Après/ pendant la crise : Synthèse des prises en charge assurantielles possibles
Communication interne et externe
Tester sa gestion de crise

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

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

Maud MATHIEU, Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation

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

Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**484 €HT** Adhérent AEA / **700 €HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

Elaborer son Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels

Date	17/11/2026
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	✓ Connaitre le contexte réglementaire ✓ Connaitre les enjeux de la prévention et le rôle du DUERP ✓ Savoir identifier les risques et construire son DUERP ✓ Maitriser le déploiement
Contenu pédagogique synthétique	Réglementation Enjeux et contenu du DUERP Identification des risques et méthodologie d'évaluation Elaborer son DUERP Etablir son programme d'actions
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Apports théoriques Support papier remis à chaque stagiaire Echanges et retours d'expérience Exercices pratiques **Maud MATHIEU,** Ingénieur Agroalimentaire
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)*

Les bases de la sécurité des personnes en entreprises

Date	12/11/2026	**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	✓ Identifier les principales obligations réglementaires ✓ Connaitre les parties prenantes en santé et sécurité au travail ✓ Connaitre les enjeux de la santé et sécurité au travail ✓ Identifier les principaux risques ✓ Initier une démarche de prévention		
Contenu pédagogique synthétique	Principales obligations réglementaires, parties prenantes et enjeux de la sécurité des personnes en entreprise Les principaux risques Définition des accidents du travail et analyse Prévention des risques professionnels Déploiement de la démarche de prévention		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Apports théoriques Support papier remis à chaque stagiaire, Echanges entre stagiaires Echanges et retours d'expérience Exercices pratiques **Maud MATHIEU,** , Ingénieur Agroalimentaire		
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)*

Mettre en place et formaliser une démarche RSE

Date	25/09/2026
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	✓ 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	Définir la RSE pour une PME/IAA et identifier ses enjeux Lien entre ISO 26000 et systèmes de management. Structurer son projet RSE et définir les étapes de mise en œuvre. Les 2 pratiques fondamentales de la RSE : identifier ses enjeux RSE et les attentes de ses parties prenantes ; les prioriser.
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Pédagogie participative alliant aspects méthodologiques et des exemples d'entreprises. Exercices et temps d'échanges. Support remis. **Solène GUILLET**, AFNOR, formatrice RSE/ISO26000.
Suivi et Evaluation	Evaluation des acquis tout au long de la formation lors des exercices pédagogiques, Evaluation des connaissances par un questionnaire, Questionnaire de satisfaction en fin de journée
Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*
Coût	**484 €HT** Adhérent AEA / **700 €HT** non adhérent *(frais de repas inclus, hors frais de déplacement et hébergement)*

4 personnes minimum

Etablir un diagnostic RSE et prioriser les actions

Date	16/11/2026	**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

- ✓ 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

Rappels : identifier ses enjeux prioritaires et les attentes de ses parties prenantes.
Construction et mise en œuvre d'un questionnaire d'évaluation des pratiques RSE existantes.
Définition des grilles de bonnes pratiques.
Mise en place d'une méthode de cotation.
Analyse de la pertinence et de la matérialité.
Hiérarchisation et pondération des enjeux et des parties prenantes.

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Pédagogie participative alliant aspects méthodologiques et des exemples d'entreprises.
Exercices et temps d'échanges.
Support remis.

Solène GUILLET, AFNOR, formatrice RSE/ISO26000.

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	20/11/2026	**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	✓ 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	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. 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. Exercice collectif : élaborer un plan d'actions QVCT.		
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Pédagogie participative alliant aspects méthodologiques et des exemples d'entreprises. Exercices et temps d'échanges. Support remis. **Expert AFNOR** QVCT		
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

Intégrer la RSE dans les systèmes de management (Atelier)

Date	09/03/2027	**Durée**	3,5 heures (09h-12h30)

Public

Responsables QHSE, Responsables RSE, Directions PME / ETI, Responsables maintenance / énergie, Responsables environnement

Prérequis

Aucun prérequis technique obligatoire.
Une connaissance générale du fonctionnement de l'entreprise est recommandée.

Objectifs

Les stagiaires seront capables de

- ✓ Identifier les points d'intégration de la RSE dans ses processus existants ;
- ✓ Utiliser ses systèmes de management qualité, sécurité, environnement pour déployer sa RSE ;
- ✓ Construire une cartographie simplifiée de convergence pour passer d'un SMI classique (répondant aux enjeux QSE) à un SMI responsable

Contenu pédagogique synthétique

Panorama RSE : fondamentaux, évolutions réglementaires et attentes marché. Les limites des approches cloisonnées.
RSE et systèmes de management : une complémentarité de bon sens entre ISO 26000 et ISO 9001 / ISO 14001 / ISO 45001
Méthodologie de décloisonnement :
La RSE dans les processus, parties prenantes, gouvernance transversale.
Cas pratique : diagnostic d'intégration de la RSE dans ses systèmes de management.

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Apports méthodologiques illustrés ; Études de cas sectorielles ; Exercices pratiques ; Diagnostics guidés ; Supports pédagogiques remis aux stagiaires ; Échanges de pratiques entre participants.

Consultant AFNOR **En support : Stéphanie MERLIN,** 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**	**160 €HT** Adhérent AEA / **231 €HT** non adhérent *(hors frais de déplacement d'hébergement et de repas)*

10 personnes minimum

Management de l'énergie (Atelier)

Date	07/01/2027
Durée	3,5 heures (09h-12h30)
Public	Responsables QHSE, Responsables RSE, Directions PME / ETI, Responsables maintenance / énergie, Responsables environnement
Prérequis	Aucun prérequis technique obligatoire. Une connaissance générale du fonctionnement de l'entreprise est recommandée.
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Identifier les enjeux et usages énergétiques significatifs ; ✓ Connaître les principales étapes d'une revue énergétique (de la collecte des données aux indicateurs, objectifs et plan d'actions) ; ✓ Élaborer un plan d'amélioration énergétique priorisé.
Contenu pédagogique synthétique	Enjeux énergie dans la performance durable Lancer une démarche de performance énergétique : 4 étapes initiales pour bien démarrer Introduction à l'ISO 50001 Revue énergétique : la méthode (usages énergétiques significatifs, facteurs influents, situation de référence, indicateurs de performance énergétique, potentiels d'amélioration, plan d'actions, objectifs et cibles) Cas pratique : gap-analysis démarche énergie entreprise
Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement	Apports méthodologiques illustrés ; Études de cas sectorielles ; Exercices pratiques ; Diagnostics guidés ; Supports pédagogiques remis aux stagiaires ; Échanges de pratiques entre participants. **Consultant AFNOR** **En support : 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	**160 €HT** Adhérent AEA / **231 €HT** non adhérent *(hors frais de déplacement d'hébergement et de repas)*

10 personnes minimum

Reporting RSE Atelier

Date	08/04/2027	**Durée**	3,5 heures (09h-12h30)

Public
Responsables QHSE, Responsables RSE, Directions PME / ETI, Responsables maintenance / énergie, Responsables environnement

Prérequis
Aucun prérequis technique obligatoire.
Une connaissance générale du fonctionnement de l'entreprise est recommandée.

Objectifs
Les stagiaires seront capables de

- ✓ Expliquer la structure de la norme volontaire de reporting de durabilité (VS) ;
- ✓ Identifier les données ESG à collecter ;
- ✓ Construire un rapport RSE simplifié.

Contenu pédagogique synthétique
Présentation de la norme VS : objectifs, périmètre, articulation avec CSRD et démarche RSE
Indicateurs ESG essentiels : environnement, social et gouvernance
Méthode de collecte interne
Élaboration d'une matrice de reporting simplifiée
Cas pratique : tableau de bord reporting RSE

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement
Apports méthodologiques illustrés ; Études de cas sectorielles ; Exercices pratiques ; Diagnostics guidés ; Supports pédagogiques remis aux stagiaires ; Échanges de pratiques entre participants.

Consultant AFNOR **En support : Stéphanie MERLIN,** Ingénieur Agroalimentaire

Suivi et Evaluation
Besoins et attentes en début de session,
Evaluation des acquis tout au long de la formation avec l'exercice pratique et questionnaire d'évaluation des connaissances
Questionnaire de satisfaction en fin de journée

Lieu	Centre d'affaires de **Longvic** (21600) *parking gratuit, 15min direct en bus de la gare de Dijon*	**Coût**	**160 €HT** Adhérent AEA / **231 €HT** non adhérent *(hors frais de déplacement d'hébergement et de repas)*

10 personnes minimum

PCQI v2 (Preventive Controls Qualified Individual) Atelier

Date	09/11/2026
Durée	3,5 heures (14h-17h30)
Public	Responsables QHSE, toute personne PCQI v1
Prérequis	Avoir suivi une formation reconnue FDA PCQI v1 Ou a minima maîtriser la méthode HACCP Codex Alimentarius
Objectifs Les stagiaires seront capables de	✓ Identifier les nouveautés de la version 2 de la *formation Preventive Controls for Human Food* du FSPCA ; ✓ Répondre aux attentes de l'administration américaine sur la food safety ; répondre aux attentes des importateurs américains ✓ Mettre à jour son food safety plan ✓ Mettre à jour sa qualification PCQI.
Contenu pédagogique synthétique	Contexte d'évolution de la formation FSPCA Prise en compte des dangers : nouveau document d'aide de la FDA et cas récents Evolutions du Food Safety Plan, rapprochement avec l'HACCP du Codex Formulaire FSPCA 0231 Identification des dangers associés au process du fournisseur
Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement	Pédagogie participative alliant aspects méthodologiques et des exemples d'entreprises. Exercices et temps d'échanges. Support remis. **Intervenant EXARIS, Lead Instructor approuvée par la FSPCA** **Co-animation : Agnès Couturier,** Ingénieur Agroalimentaire
Suivi et Evaluation	Besoins et attentes en début de session, Partage d'expérience, application selon préconisations FSPCA Evaluation des acquis a posteriori Questionnaire de satisfaction en fin de session
Lieu	Classe virtuelle (visio Teams)
Coût	**160 €HT** Adhérent AEA / **231 €HT** non adhérent *(hors frais de déplacement d'hébergement et de repas)*

Formation centrée sur les évolutions FSPCA

8 personnes minimum

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.

Inscriptions ouvertes toutes formations, guide métrologique DGCCRF disponible.

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.

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 : **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.** Non adhérent AEA : abonnement 975€HT + 15€HT par salarié formé. – À partir du 1er juillet : -50% (6 mois)

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

- ✓ 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)

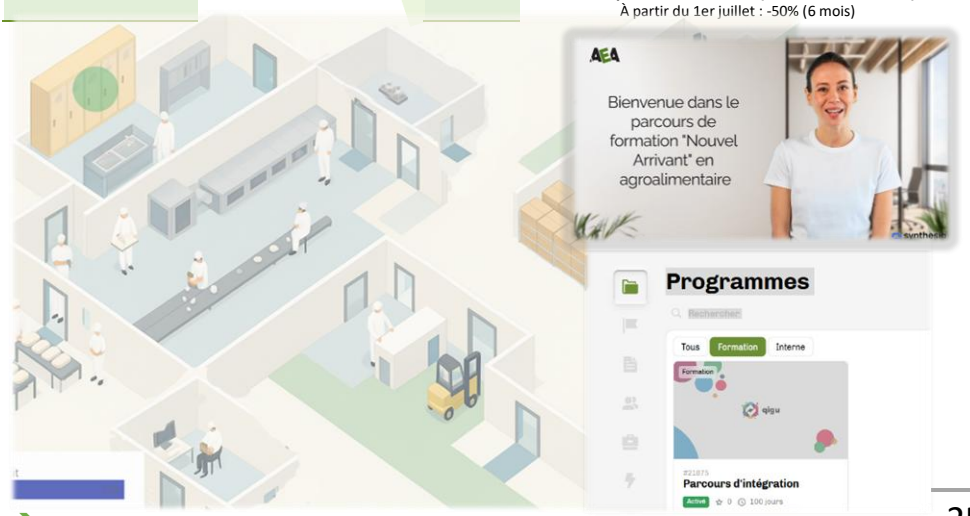
Moyens

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement :
Plateforme LMS de learning avec supports de formations interactifs, exercices (quizz et simulations)
Module de bases hygiène auquel on peut ajouter au choix jusqu'à 3 modules : bonnes pratiques de production / réception, stockage et expédition / maintenance.

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 : Abonnement entreprise 650€HT (975€HT non adhérent)** **& Accès par salarié : 10€HT (15€HT non adhérent)** À partir du 1er juillet : -50% (6 mois)



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 et quality 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 et 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 capabilité 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 capabilité 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 :

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.

Contenu pédagogique synthétique

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 :

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

Contenu pédagogique synthétique

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 :	✓ Identifier les cas où un dossier d'agrément est obligatoire ✓ Connaître les modalités en cas de dispense ✓ Identifier le contenu d'un dossier d'agrément sanitaire ✓ Comprendre les éléments à mettre dans le dossier d'agrément ✓ Identifier les pièces à joindre au dossier d'agrément ✓ Connaître la réglementation hygiène applicable

Thème	Connaître et maîtriser la Fraude Alimentaire
Date	A définir selon les demandes
Durée	7 heures
Public	Direction, Responsable qualité et Responsable achats
Prérequis	Connaissance d'Excel
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	✓ Connaître et comprendre les exigences des référentiels IFS 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 maitrise de la fraude alimentaire et le rôle de chacun dans cette maitrise

Thème	**Savoir établir son « Food Safety Plan » pour les USA**
Date	A définir selon les demandes
Durée	7 heures
Public	Responsables ou animateurs qualité tout secteur sauf boissons alcoolisées, escargots, produits de la mer, jus de fruits, compléments alimentaires, conserves à faible pH, viandes, laitages
Prérequis	Connaissance de l'HACCP
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	✓ Connaitre les attentes de la loi FSMA concernant la sécurité des aliments ✓ 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 :	✓ 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	✓ 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 maitrise spécifiques en cas de résultats positifs ✓ Intégrer son plan d'analyses environnemental dans le système de management

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

Thème	Conception hygiénique des équipements
Date	A définir selon les demandes (minimum 5 inscrits)
Durée	7 heures
Public	Responsables Qualité, responsables maintenance / travaux neufs, responsable achat des équipements, chef de projet équipements
Prérequis	Connaissances de Excel et de l'HACCP
Objectifs Les stagiaires seront capables de :	✓ Identifier les aspects clefs de la conception hygiénique des équipements ✓ Etre capable de concevoir des spécifications techniques relatives à la conception hygiénique des équipements ✓ Être en mesure de répondre aux exigences de certification GFSI ✓ Distinguer les autres intérêts / enjeux associés ✓ Disposer d'un outil de diagnostic des points de conception hygiénique des équipements à prendre en compte selon le projet (outil conçu par l'intervenant Olivier Rondouin, DOCEOR, formateur autorisé EHEDG

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

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

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

Adresse : .....

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

Correspondant pour les formations : .....

E-mail : ..... Tél : .....

Stagiaire à inscrire. Prénom, NOM :

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

Module thématique choisi : ..... Date 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 **REGUS** 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, l'entrée porte le nom **REGUS**. 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 ».

Ateliers lieu défini selon inscription.

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 !