



**food'in**  
Provence  
Alpes-Côte d'Azur

**OFFRE DE FORMATIONS  
& D'ACCOMPAGNEMENTS  
POUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES**

**2023**

**food'in**  
Provence  
Alpes-Côte d'Azur

Le réseau régional  
des entreprises agroalimentaires

**aria**  
SUD PROVENCE-ALPES  
CÔTE D'AZUR  
Association Régionale des  
Industries Alimentaires

**Critt**  
AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**IFRIA**  
SUD PACA  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

## LE RÉSEAU RÉGIONAL DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Né de la collaboration des organisations professionnelles du secteur, le réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur regroupe aujourd'hui :

- 3 membres fondateurs (L'ARIA Sud, le Critt Agroalimentaire Sud, l'IFRIA Sud PACA)
- Plus de 200 entreprises agroalimentaires adhérentes
- Des partenaires de l'agroalimentaire
- Une structure de mutualisation de moyens : Support 3A PACA

Il accompagne la performance globale des entreprises agroalimentaires grâce à :

- une offre complète de services,
- un travail collectif en réseau,
- des relations de proximité.

## DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE DE FORMATION

**AU SERVICE DE VOTRE MANAGEMENT, DE VOTRE PERFORMANCE ET DE VOS ÉQUIPES**

### UNE OFFRE DE FORMATION ADAPTÉE AUX BESOINS DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Nous avons construit notre offre de formation autour des besoins exprimés par les entreprises, que nos experts et référents côtoient quotidiennement sur le terrain. Notre connaissance depuis plus de 30 ans des entreprises, des enjeux et problématiques spécifiques au secteur de l'agroalimentaire nous permettent de fournir et de proposer une offre qui couvre tout le spectre de vos besoins.

### UNE ÉQUIPE DE PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES MULTIDISCIPLINAIRE ET EXPERIMENTÉE

Notre réseau s'appuie sur un nombre important de partenaires pédagogiques : centres techniques, grandes écoles, lycées, CFA, organismes de formation, experts-référents, experts techniques et consultants indépendants. Notre équipe de formateurs est reconnue pour son niveau de maîtrise des sujets, son expérience du terrain, sa capacité à transmettre, et ses qualités humaines.

### DES FORMATIONS AGILES ET INNOVANTES

Nous proposons des formations :

- en INTER - formation commune à plusieurs entreprises
- en INTRA - formation pour et dans votre entreprise, pour toute une équipe ou pour un besoin particulier, avec un programme sur-mesure

En 2022, un travail important a été mené pour enrichir notre offre de formation à distance. Beaucoup de formations proposées en présentiel sont désormais disponibles dans cette nouvelle modalité. Notre équipe est à votre disposition pour vous présenter plus en détail les atouts des différentes modalités de formation. Nos formations sont innovantes, pratiques, ludiques, concrètes et facilitent les échanges. Pour cela, elles s'appuient sur des méthodes et outils innovants d'intelligence collective, d'animation et de démarches participatives.

### UNE PERSONNE DEDIÉE POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS LA GESTION ADMINISTRATIVE ET LE FINANCEMENT DES FORMATIONS

Conscients que le développement des compétences des salariés est une expertise à part entière et que bon nombre de PME n'a pas les ressources en interne, nous proposons un service de support aux entreprises pour leurs recherches de financement de nos formations, notamment avec les OPCO (OPérateurs de COmpétences) avec lesquels nous travaillons en étroite collaboration. NB: Nous sommes notamment référencés chez l'OPCO OCAPAT.

### OFFRE RÉGIONALE OCAPAT

Pour les formations avec le logo OCAPAT et la mention «Offre régionale», 100% des coûts pédagogiques sont pris en charge pour les adhérents Ocapiat < 50 salariés dans le cadre de son dispositif spécifique.



# 3 ORGANISMES DE FORMATION CERTIFIÉS



N°agrément Qualiopi :  
FR064985-1

[www.ariasud.com](http://www.ariasud.com)



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie  
ACTIONS DE FORMATION

N°Formateur : 93 84 02153 84  
Contact pédagogique : Coralie BENITO  
Contact administratif : Laure DUPIN  
Référénte handicap : Sarah CALES  
Tél : 04 90 31 55 19 - [contact@ariasud.com](mailto:contact@ariasud.com)



N° agrément Qualiopi :  
FR-060037-2

[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie  
ACTIONS DE FORMATION

N°Formateur : 93 84 00838 84  
Contact pédagogique : voir programmes détaillés  
Contact administratif : Laure DUPIN  
Référénte handicap : Sarah CALES  
Tél : 04 90 31 55 08 - [critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)



N°agrément Qualiopi :  
FR064373-1

[www.paca.ifria.fr](http://www.paca.ifria.fr)



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes  
«ACTIONS DE FORMATION» & «ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE»

N°Formateur : 93 84 01738 84  
Contact pédagogique : Lucile BEDEL  
Contact administratif : Sabrina DE CLERCK  
Référénte handicap : Sarah CALES  
Tél : 04 90 31 55 13 - [contact@ifriasudpaca.com](mailto:contact@ifriasudpaca.com)

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap :** Toutes nos formations et accompagnements sont ouverts aux personnes en situation de handicap (étude de l'intégration avec le référent handicap de la structure).

## CERTIFICATIONS QUALIOPi

Les 3 structures sont certifiées Qualiopi au titre des «actions de formation». L'IFRIA Sud PACA a également reçu la certification Qualiopi au titre des «actions de formation par apprentissage». Qualiopi est la Certification Nationale Qualité qui atteste la qualité du processus et des services proposés par les organismes de formation. Délivrée sur la base d'un référentiel national unique, auditée par des organismes certificateurs reconnus, cette certification permet une plus grande qualité et une plus grande lisibilité de l'offre de formation pour les entreprises et les bénéficiaires.

## LES CHIFFRES CLÉS 2021

**+ de 780** salariés et/ou demandeurs d'emploi formés  
**+ de 500** entreprises agroalimentaires régionales accompagnées  
**Entre 97% et 99%** des personnes satisfaites ou très satisfaites de nos formations  
**+ de 98%** de taux de réussite aux formations diplômantes

## EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET D'ANNULATION

Toute inscription par e-mail ou par téléphone doit obligatoirement être confirmée par écrit en renvoyant le document d'inscription signé. Pour toute inscription annulée après la date limite (précisée sur le programme détaillé), la totalité du montant dû sera facturé à l'entreprise.

Les organisateurs se réservent le droit de modifier les dates, les intervenants et le contenu d'une session ou de l'annuler notamment si le nombre d'inscrits est insuffisant. *L'inscription à une formation de l'ARIA Sud, du Critt Agroalimentaire Sud et de l'IFRIA Sud PACA est gratuite pour les apprentis de l'IFRIA Sud PACA dont les maîtres d'apprentissage participent à la session.* Une attestation de formation est délivrée après chaque session.

Le coût des sessions (≥ 3.5h) peut être pris en charge sous certaines conditions au titre du plan développement des compétences ou de l'offre régionale OCAPAT : consultez votre OPCO ou nos structures pour les conditions de prise en charge et pour constituer les dossiers. Retrouvez nos CGV complètes sur nos sites internet respectifs.

# SOMMAIRE



## PERFORMANCE INDUSTRIELLE

**Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle**

- p.07** - 5S : Gagnez du temps et de l'espace
- p.07** - Pilotez et animez la production pour une meilleure réactivité
- p.07** - Faites des économies en production
- p.08** - Réalisez la cartographie des processus
- p.08** - Agrandissez ou installez votre futur atelier
- p.08** - Identifiez vos leviers pour aller vers l'usine du futur
- p.09** - Déployez votre stratégie opérationnelle
- p.09** - Accompagnement sur la performance industrielle et l'amélioration continue

**Structurez votre service production**

- p.10** - Recrutez un conducteur de machines (1 an)
- p.10** - Recrutez un conducteur de machines (2 ans)
- p.10** - Recrutez un animateur/conducteur de ligne

**Structurez votre service maintenance**

- p.11** - Recrutez un agent de maintenance industrielle
- p.11** - Recrutez un technicien de maintenance industrielle
- p.12** - Recrutez un électrotechnicien
- p.12** - Recrutez un technicien systèmes et réseaux
- p.12** - Recrutez un technicien thermicien
- p.13** - Recrutez un automaticien
- p.13** - Recrutez un adjoint au responsable maintenance industrielle



## ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

**Rationalisez votre chaîne logistique**

- p.14** - Choix et mise en place d'un ERP
- p.14** - Optimisez la gestion de vos stocks
- p.15** - Optimisez la gestion de l'entrepôt et la préparation de commandes
- p.15** - Mettre en place des indicateurs et des tableaux de bord logistiques
- p.15** - Accompagnement sur la logistique et les logiciels ERP

**Ressourcez vos approvisionnements en matières premières agricoles**

- p.16** - Développez vos relations producteurs
- p.16** - Comment construire une filière d'approvisionnement durable ?
- p.16** - Optimisez vos pratiques de transformation bio

**Améliorez vos processus achats**

- p.17** - Fiabilisez vos achats matières et services sur le plan technique et juridique
- p.17** - Pilotez vos achats au quotidien
- p.17** - Préparez et menez des négociations gagnantes avec vos fournisseurs et prestataires
- p.18** - Mettre en place des achats durables
- p.18** - Sécurisez vos processus d'achat sur le plan juridique
- p.18** - Diagnostic achats
- p.19** - Accompagnement sur les achats
- p.19** - Accompagnement sur la rédaction d'un cahier des charges et la charte achats responsables



## QUALITÉ DES PRODUITS

**Structurez votre système de management de la sécurité des aliments**

- p.20** - Soyez efficace dans une situation de crise
- p.20** - Adoptez les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- p.20** - Construisez un HACCP performant
- p.21** - Comment éviter et éliminer les biofilms?
- p.21** - Maîtrisez la première cause de réclamations clients : les corps étrangers
- p.21** - Quels critères microbiologiques pour assurer la sécurité de mes produits ?
- p.22** - Food Fraud : garantisiez l'authenticité de vos produits
- p.22** - Maîtrisez le danger allergène
- p.22** - Accompagnement sur la sécurité des aliments et la traçabilité

**Répondez aux exigences des normes et référentiels**

- p.23** - Réussissez votre prochain audit de certification IFS FOOD V8
- p.23** - Répondez aux exigences réglementaires et des référentiels en matière de food safety culture
- p.23** - Devenez auditeur interne pour améliorer votre système de management de la qualité
- p.24** - En savoir plus sur les nuisibles pour répondre aux exigences IFS et BRCS
- p.24** - Maîtrisez le référentiel de management de la sécurité des aliments ISO 22000/FSSC 22000
- p.24** - Réussissez votre prochain audit de certification BRCS FOOD V9

# SOMMAIRE



## QUALITÉ DES PRODUITS

**Informez vos consommateurs dans le respect de la réglementation**

- p.25** - La réglementation INCO et l'étiquetage des denrées alimentaires
- p.25** - Sécurisez vos allégations marketing
- p.26** - Savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité
- p.26** - Accompagnement sur vos étiquetages et communications consommateurs

**Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques**

- p.27** - Développez et faites certifier une gamme de produits Bio
- p.27** - Accompagnement sur la transformation des produits Bio

**Structurez votre service Qualité**

- p.28** - Recrutez un technicien analyses et contrôle
- p.28** - Recrutez un assistant qualité
- p.28** - Recrutez un responsable qualité



## R&D ET MARKETING

**Produits : conformez-vous à la réglementation**

- p.29** - Bien utiliser les auxiliaires technologiques et les enzymes
- p.29** - Identifiez le statut réglementaire de votre produit pour mieux orienter son développement

**Révéléz le potentiel nutritionnel de vos produits**

- p.30** - Muscler vos produits à destination des sportifs
- p.30** - Optimisez vos formulations avec le nouveau Nutri-Score ®
- p.30** - Accompagnement sur la qualité nutritionnelle

**Formulez pour répondre aux attentes des consommateurs**

- p.31** - Regagnez la confiance des consommateurs avec des produits plus naturels !
- p.31** - Co-créez vos produits avec les consommateurs pour augmenter vos chances de succès
- p.32** - Matières grasses : bien les utiliser pour des produits de meilleure qualité
- p.32** - Ingrédients sucrants : cerner leurs propriétés pour mieux sucrer
- p.32** - Accompagnement au développement de nouveaux produits

**Structurez votre service**

- p.33** - Recrutez un assistant R&D

**Alliez vente et marketing digital**

- p.33** - Accompagnement sur le digital
- p.34** - Social commerce : vendre sur les réseaux sociaux
- p.34** - Cadre légal de la vente en ligne
- p.34** - Accroître la notoriété de sa marque en mobilisant une communauté d'influenceurs
- p.35** - Lancez-vous en e-commerce !
- p.35** - Améliorez votre visibilité sur Google par l'optimisation du référencement naturel
- p.35** - Maximisez vos performances en e-commerce



## ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

**Réduisez vos impacts environnementaux grâce à l'éco-conception**

- p.36** - Optimisez vos emballages de l'usine jusqu'au consommateur
- p.36** - Accompagnement sur l'Analyse de Cycle de Vie de vos produits et emballages
- p.36** - Accompagnement au choix d'un nouvel emballage

**Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)**

- p.37** - Maîtrisez vos consommations d'énergie
- p.37** - Réduisez vos coûts énergétiques
- p.38** - Déployez une méthodologie innovante de réduction des consommations d'eau
- p.38** - Diag éco-flux : optimisez vos coûts et réduisez vos pertes en énergie, matières, déchets et eau

**Engagez-vous dans la décarbonation de votre activité**

- p.39** - Décarbonez votre activité et répondez aux défis du changement climatique
- p.39** - Diag décarbon'action : initier la décarbonation de votre entreprise

**Affichage environnemental Structurez votre service sécurité environnement**

- p.40** - Affichage environnemental : préparez vous aux futures obligations réglementaires
- p.40** - Recrutez un responsable QSE

**Progresser vers une performance globale et durable**

- p.41** - Structurez votre démarche RSE
- p.41** - Accompagnement au déploiement d'une démarche RSE concrète dans votre entreprise

# SOMMAIRE



## COMMERCIALISATION & MARCHÉS

- Améliorez les résultats de vos équipes commerciales**  
**Structurez votre service commercial**
- p.42 - Dynamiser votre force de vente avec des outils CRM pragmatiques
  - p.42 - Recrutez un responsable commercial
- 
- Améliorez vos performances commerciales**
- p.43 - Dynamisation commerciale des magasins de vente
  - p.43 - Vendre aux grands comptes
  - p.43 - Accompagnement sur la performance commerciale
- 
- Renforcez vos performances sur des marchés ciblés**
- p.44 - Gagnez des marchés publics dans la restauration collective
  - p.44 - Réussissez vos négociations commerciales «Grands comptes» en distribution bio
  - p.44 - Négocier avec la GMS
- 
- Dynamisez vos ventes à l'export**
- p.45 - Développer ses ventes à l'export
  - p.45 - Accompagnement sur l'export
  - p.45 - Diagnostic flash a l'export
- 
- Appuyez-vous sur le cadre juridique pour améliorer vos pratiques commerciales**
- p.46 - Réagir face aux demandes abusives des enseignes
  - p.46 - Limitez les pénalités logistiques
  - p.46 - Maîtrisez le cadre juridique applicable aux contrats MDD
  - p.47 - Renforcez ou mettez à jour vos CGV 2023
  - p.47 - Préparez vos négociations commerciales 2023 à l'aide du cadre juridique applicable
  - p.47 - Sécurisez vos échanges d'informations avec vos concurrents et vos clients



## RESSOURCES HUMAINES

- Fomez vos managers**
- p.48 - Fonction «Chef d'équipe»
  - p.48 - Fonction «Chef d'équipe» - perfectionnement
  - p.48 - Apprendre les bases de la pratique managériale
  - p.49 - Droit du travail pour les managers
  - p.49 - Préparez et menez vos entretiens annuels pour soutenir la stratégie de votre entreprise
  - p.49 - Perfectionnez votre fonction de manager
- 
- Sécurisez vos pratiques en matière de Santé-Sécurité au travail**
- p.50 - Panorama d'actualité en santé-sécurité au travail
  - p.50 - Maintien et actualisation des compétences du sauveteur secouriste au travail
  - p.51 - Gestes et postures
  - p.51 - Sauveteur secouriste au travail
- 
- Gérez les ressources humaines de votre entreprise**
- p.52 - Les matinales juridiques du social
  - p.52 - Savoir Intégrer des saisonniers et intérimaires
  - p.52 - CDD et intérim : comment sécuriser les contrats courts
  - p.53 - Faites fonctionner efficacement votre CSE grâce à des outils adaptés
  - p.53 - Participation, intéressement, plans d'épargne d'entreprise
  - p.53 - Délégations de pouvoirs : les clés pour les sécuriser
  - p.54 - Accompagnement à la certification des compétences de vos salariés
  - p.54 - Diagnostic RH
  - p.54 - Accompagnement en ressources humaines
- 
- Travaillez sur votre attractivité**
- p.55 - Réussissez vos recrutements
  - p.55 - Développez votre marque employeur pour attirer et fidéliser vos collaborateurs
  - p.55 - Recrutement d'un demandeur d'emploi formé à vos besoins
- 
- Structurez vos formations internes**
- p.56 - Devenir formateur interne
  - p.56 - Exercez la fonction de tuteur et/ou de maître d'apprentissage
  - p.57 - Accompagnement à la mise en place de formations en situation de travail
  - p.57 - Transfert de vos savoirs et savoir-faire



## SERVICES TRANSVERSAUX

- Améliorez vos processus de gestion**
- p.58 - Élaborez et maîtrisez la construction de vos prix de revient
  - p.58 - Optimisez le contrôle de gestion de votre masse salariale
  - p.58 - Réalisation d'un business plan sur Excel
  - p.59 - Rendez plus rapide vos processus administratifs
  - p.59 - Accompagnement pour bénéficier d'une subvention sur vos projets d'investissement
  - p.59 - Accompagnement en finance et gestion



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle



## 5S : GAGNEZ DU TEMPS ET DE L'ESPACE

L'optimisation de votre organisation avec la méthode 5S

OBJECTIFS

- Maîtriser les principes fondamentaux de la méthode des 5S
- Comprendre les différentes étapes des 5S
- Savoir mettre en œuvre le management visuel et ses principes
- Savoir améliorer l'efficacité du poste de travail et de son environnement

CONTENU

- Présentation de la méthode 5S : pourquoi et dans quel but
- Signification et détails des 5S
- Comment s'organiser et planifier une mise en œuvre 5S
- Création d'un plan d'action associé

PUBLIC

H/F

Production

Logistique

Qualité

Maintenance

PRÉREQUIS

Être dans une démarche d'amélioration

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

15 juin 2023

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



Offre régionale

## PILOTEZ ET ANIMEZ LA PRODUCTION POUR UNE MEILLEURE RÉACTIVITÉ

L'animation à intervalle court et la méthode de résolution de problème

OBJECTIFS

- Maîtriser les principes de l'Animation à Intervalle Court
- Apprendre à piloter son atelier pour augmenter sa rentabilité
- Savoir mettre en œuvre les rituels de pilotage
- Apprendre la Méthode de Résolution de Problème (MRP)
- Être capable d'enchaîner les techniques de résolution de problème au bon moment

CONTENU

- Définition des objectifs de l'animation de la performance
- Quels sont les indicateurs pertinents et comment construire la mise en place et le suivi
- Définition et construction des rituels d'animation
- La pérennité et l'efficacité de l'animation
- La méthode et les outils de résolution de problèmes au service de la performance
- Comment intégrer durablement cette démarche dans l'organisation

PUBLIC

H/F

Production

Logistique

Qualité

Maintenance

PRÉREQUIS

Être dans une démarche d'amélioration

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

4 juillet 2023

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle

## FAITES DES ÉCONOMIES EN PRODUCTION

Amélioration continue, management et conduite du changement

OBJECTIFS

- Maîtriser les principes fondamentaux du Lean Manufacturing et ses outils d'amélioration continue
- Apprendre à déceler les gaspillages et les non-valeurs ajoutées
- Comprendre les outils du Lean pour gagner en productivité, temps, agilité, qualité de service
- Savoir déployer les principes d'un chantier d'amélioration à gains rapides

CONTENU

- Présentation des principes du Lean manufacturing et de l'amélioration continue
- Les principaux outils pour analyser les flux
- Les outils pour réduire les coûts : standardisation, visualisation, 5S, AIC, Kaizen, SMED, ...
- Comment assurer l'efficacité de la résolution des problèmes
- Les solutions pour assurer une organisation performante et durable (Indicateurs, Pilotage)
- Comment assurer la conduite du changement

PUBLIC

H/F

Maintenance

Logistique

Production

Qualité

PRÉREQUIS

Être dans une démarche d'amélioration

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Les 26 septembre, 17 octobre  
et 14 novembre 2023

Durée : 21h

Présentiel : Avignon

3 journées collectives  
1350€ HT / adhérent  
1900€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



Offre régionale



## PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle



### RÉALISEZ LA CARTOGRAPHIE DES PROCESSUS

Optimiser le fonctionnement interne en améliorant vos processus

OBJECTIFS

- Comprendre l'importance de la cartographie des processus
- Créer un environnement de cartographie clair et lisible, véritable outil de travail
- Segmenter les différents types de processus
- Faire évoluer les processus pour améliorer la performance de l'entreprise

CONTENU

- Présentation des principes du Lean Manufacturing et de l'amélioration continue
- Les principaux outils pour analyser les flux
- La cartographie générale des processus (définitions, différents types processus)
- Le choix des indicateurs clés (KPIs)
- Les bonnes pratiques pour la cartographie de processus
- Exercice d'application

PUBLIC

H/F

Dirigeant

Processus

Production

Qualité

PRÉREQUIS

Être dans une démarche d'amélioration

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

27 juin 2023

Durée : 7h

Distanciel

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



Offre régionale

### AGRANDISSEZ OU INSTALLEZ VOTRE FUTUR ATELIER

L'optimisation de votre atelier de production

OBJECTIFS

- Savoir analyser les flux
- Identifier le matériel et choisir les fournisseurs
- Optimiser l'intégration d'une nouvelle ligne
- Organiser la production pour optimiser l'outil

CONTENU

- Comprendre les principaux outils pour analyser les flux et les organisations
- Apprendre à déceler les gaspillages et des non-valeurs ajoutées
- Les outils pour réduire les coûts : standardisation, visualisation, 5S, AIC, Kaizen, SMED, ...
- Choix des énergies
- Savoir comparer des offres techniques

PUBLIC

H/F

Production

Maintenance

Dirigeant

PRÉREQUIS

Être dans une démarche d'optimisation ou d'agrandissement d'atelier

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Dates à fixer avec  
l'entreprise

En entreprise

Coût : Nous consulter pour  
les conditions et les tarifs

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle

NOUVEAU

### IDENTIFIEZ VOS LEVIERS POUR ALLER VERS L'USINE DU FUTUR

Diagnostic usine du futur : numérisation, automatisation, digitalisation...

OBJECTIFS

- Positionner son entreprise par rapport aux 6 leviers de l'industrie du futur :
- Objets connectés et internet industriel
  - Technologies de production avancées
  - Nouvelle approche de l'homme au travail, organisation et management innovants
  - Usines et lignes/ilots connectés, pilotés et optimisés
  - Relations clients/fournisseurs intégrées
  - Nouveaux modèles économiques et sociétaux, stratégie et alliances.

CONTENU

- Réalisation d'un diagnostic
- Proposition de pistes d'améliorations
- Mise en place d'un plan d'action associé

PUBLIC

H/F

Production

Dirigeant

Qualité

Maintenance

PRÉREQUIS

Être dans une démarche d'amélioration

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Dates à fixer avec  
l'entreprise

En entreprise

Coût : Nous consulter pour  
les conditions et les tarifs

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en  
performance industrielle



## PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle

### DÉPLOYEZ VOTRE STRATÉGIE OPÉRATIONNELLE

Construire, structurer et suivre une feuille de route sur la performance

#### OBJECTIFS

- Savoir définir les indicateurs pertinents au niveau opérationnel
- Etablir une feuille de route cohérente
- Savoir mettre en place un suivi des actions

#### CONTENU

- Mise en place des indicateurs et du suivi approprié
- Définition et suivi de la feuille de route en cohérence avec la stratégie d'entreprise
- Mise en place d'un plan d'action associé

**PUBLIC** H/F Production Maintenance Qualité  
Dirigeant

**PRÉREQUIS** Être dans une démarche d'amélioration

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en performance industrielle

### ACCOMPAGNEMENT SUR LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET L'AMÉLIORATION CONTINUE

#### OBJECTIFS

- Augmenter la performance de l'outil de production
- Réduire les pertes en production et les coûts de non qualité
- Améliorer l'environnement et les conditions de travail
- Responsabiliser et donner de l'autonomie aux salariés
- Favoriser le management participatif

#### CONTENU

- Réalisation d'un diagnostic de la performance globale de l'entreprise
- Mise en œuvre des chantiers d'amélioration et animation des formations aux outils de l'amélioration continue :
  - o Méthode 5S pour améliorer l'efficacité du travail par une meilleure organisation
  - o Méthode d'Animation à Intervalle Court (AIC) pour piloter la performance
  - o Méthode SMED pour optimiser le changement de format / série
  - o Management visuel
  - o Conduite du changement
  - o Calcul et optimisation des rendements des lignes (TRS)

**PUBLIC** H/F Maintenance Logistique Dirigeant  
Production Qualité

**PRÉREQUIS** Être dans une démarche d'amélioration

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en performance industrielle



## ISHIDA

### LEADER MONDIAL DES LIGNES DE PESAGE, D'EMBALLAGE ET DE CONTRÔLE QUALITÉ

ISHIDA possède une longue expérience et un grand savoir-faire en agroalimentaire, aussi bien dans les snacks, la confiserie, la viande, les fruits et légumes, que les produits secs, granuleux ou en poudre. Peseuses industrielles innovantes, équipements auxiliaires et solutions pour lignes agroalimentaires complètes sont conçus et fabriqués pour répondre aux défis spécifiques de chaque client.



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service production



## RECRUTEZ UN CONDUCTEUR DE MACHINES (1 AN)

Brevet Professionnel Industries Agroalimentaires en alternance sur 1 an

### OBJECTIFS

- Exécuter un planning de production dans le respect des coûts et des délais
- Approvisionner les machines en matières premières, produits ou emballages
- Maîtriser les paramètres de production et effectuer les réglages des appareils
- Contrôler les critères Qualité du produit et appliquer les règles HSE et de traçabilité
- Réaliser la maintenance de premier niveau

### CONTENU

- 80 % de présence en entreprise
- Acquérir l'autonomie nécessaire à la tenue d'un ou plusieurs postes de travail
- Être formé sur la maintenance de second niveau durant la formation et passer le certificat SST
- Projet à mener dans le cadre d'une conception ou d'une amélioration d'un système automatisé
- Accompagner le transfert des savoirs et savoir faire au poste
- Evaluation des acquis au poste

**PUBLIC** H/F Etudiant Salarié Production

Demandeur d'emploi

**PRÉREQUIS** Bac / Bac Pro

Justifier d'une expérience professionnelle de 1 an en agroalimentaire ou 3ans dans un autre secteur



**Octobre 2023 à septembre 2024**  
**Durée : 637 h sur 1 an**  
**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App : 25 000€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant :  
Lycée François Pétrarque

## RECRUTEZ UN CONDUCTEUR DE MACHINES (2 ANS)

Brevet Professionnel Industries Agroalimentaires en alternance sur 2 ans

### OBJECTIFS

- Exécuter un planning de production dans le respect des coûts et des délais
- Approvisionner les machines en matières premières, produits ou emballages
- Maîtriser les paramètres de production et effectuer les réglages des appareils
- Contrôler les critères Qualité du produit et appliquer les règles HSE et de traçabilité
- Réaliser la maintenance de premier niveau

### CONTENU

- 80 % de présence en entreprise
- Acquisition de l'autonomie nécessaire à la tenue d'un ou plusieurs postes de travail
- Obtention du CACES 3 durant la formation et passer le certificat SST
- Validation de la formation sur le poste de travail à partir d'une grille d'évaluation construite avec l'entreprise

**PUBLIC** H/F Etudiant Salarié Demandeur d'emploi

Production

**PRÉREQUIS** CAP/BEP Niveau 2nde

Justifier d'une expérience professionnelle de 2 ans en agroalimentaire



**Septembre 2023 à août 2025**  
**Durée : 1200 h sur 2 ans**  
**Présentiel : Gardanne**

C.Pro/ C.App : 50 000€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant :  
CFPPA Aix-Valabre

## RECRUTEZ UN ANIMATEUR / CONDUCTEUR DE LIGNE

B TSA Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM - ex STA) en alternance

### OBJECTIFS

- Piloter les machines de fabrication/conditionnement d'une ligne complexe et automatisée
- Gérer la production : apprendre à organiser, réguler un secteur de fabrication conditionnement dans le respect de la Qualité, des délais et des coûts
- Surveiller et réaliser des interventions simples sur les machines : réglages, changements de format, maintenance 1er niveau
- Participer aux actions d'amélioration de l'atelier de production

### CONTENU

- 65 % de présence en entreprise
- En 1ère année, réalisation des activités dans le service avec une approche basée sur le process de production
- En 2ème année, conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration : amélioration de la productivité, rédaction de modes opératoires, installation d'une nouvelle machine, formation du personnel

**PUBLIC** H/F Etudiant Salarié Demandeur d'emploi

Production

**PRÉREQUIS** BACS Brevet Professionnel Industries Alimentaires

Bac technologique, Bac Pro



**Septembre 2023 à août 2025**  
**Durée : 1470 h sur 2 ans**  
**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App : 30 240€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C. Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant :  
Lycée François Pétrarque



## PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service maintenance



### RECRUTEZ UN AGENT DE MAINTENANCE INDUSTRIELLE

MASTERCLASS'IFRIA Maintenance Industrielle Agroalimentaire en alternance

#### OBJECTIFS

- Réaliser les activités de maintenance préventive (systématique, conditionnelle et anticipatrice)
- Définir et réaliser des actions correctives pertinentes techniquement et économiquement en électricité, mécanique, hydraulique et pneumatique
- Réaliser, contrôler et assembler des soudures en utilisant les procédés les plus adaptés
- Respecter et appliquer les règles de Sécurité, Hygiène, Qualité, Environnement agroalimentaire lors des interventions
- Mener un projet d'amélioration continue

#### CONTENU

- 72 % de présence en entreprise
- Co-pilotage du programme de formation par l'entreprise et l'IFRIA
- Mise en œuvre d'un projet d'amélioration continue au sein du service maintenance
- Validation par un certificat de qualification professionnelle (CQP)

**PUBLIC** H/F **Etudiant** **Demandeur d'emploi avec base en maintenance** **Salarié** **PRÉREQUIS** **Bac Pro industriel**  
**Maintenance** **Expérience en maintenance industrielle** **Niveau BTS industriel**

SUD PACA  
**IFRIA**  
 LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE  
**Démarrage : 1er semestre 2023**  
**Durée : 620 h sur 1 an**  
**Présentiel : Avignon**  
 C.Pro : 8 520€ HT  
 Droit d'entrée : nous consulter  
 C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO  
 Intervenant : NEXTECH (CFAI 84)

### RECRUTEZ UN TECHNICIEN DE MAINTENANCE INDUSTRIELLE

BTS Maintenance des Systèmes Option Systèmes de production en alternance

#### OBJECTIFS

- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la maintenance préventive et curative des lignes de production
- Intervenir sur les systèmes électriques, mécaniques, automatiques, pneumatiques et hydrauliques
- Rechercher des solutions techniques d'amélioration
- Améliorer la sûreté de fonctionnement et s'assurer de l'intégrité des personnes et des biens
- Participer à l'organisation de la maintenance, rendre compte, connaître les principaux outils de gestion

#### CONTENU

- 65 % de présence en entreprise
- Projet à mener dans le cadre de l'amélioration d'un outil ou dans le cadre de l'intégration d'un nouvel outil - Ex : proposer des solutions techniques, organiser la mise en place de l'amélioration et la mettre en œuvre... Ou préparer l'intégration d'un outil, participer à l'installation et prendre en compte les contraintes de maintenance

**PUBLIC** H/F **Maintenance** **Etudiant** **Demandeur d'emploi** **PRÉREQUIS** **Bac STI, Bac STI2D, Bac Pro**

SUD PACA  
**IFRIA**  
 LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE  
**Septembre 2023 à août 2025**  
**Durée : 1 385h sur 2 ans**  
**Présentiel : Avignon, Istres, Marseille ou La Seyne/Mer**  
 C. Pro/ C. App : 22 000€ HT  
 C. App : Prise en charge totale par l'OPCO  
 C.Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO  
 Intervenant : CFA CMAR Avignon, NEXTECH (CFAI 84), CFAI Provence ou CFA P. Langevin



### CTCPA PLATE-FORME TECHNOLOGIQUE ALIMENTAIRE DU SUD-EST

Installé depuis 1988 sur Avignon, le CTCOPA y dispose d'équipements performants pour répondre aux demandes très diverses des entreprises agroalimentaires. Il intervient sous la forme d'essais dans sa halle technologique, d'expertises en laboratoire de microbiologie, d'emballage et de nutrition, ainsi que de formations professionnelles.



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service maintenance



## RECRUTEZ UN ÉLECTROTECHNICIEN

BTS Electrotechnique en alternance

OBJECTIFS

- Etude d'une installation électrique
- Gestion des approvisionnements des matériels pour un ouvrage
- Organisation de la production dans un atelier ou sur un chantier
- Audit d'une installation et prescription pour mise en conformité

CONTENU

- 65 % de présence en entreprise
- Etude d'un système technique industriel
- Activités professionnelles: organisation d'un chantier, rapport de stage de technicien en entreprise
- Projet technique industriel à mener
- Enseignements généraux : Français, Maths, Anglais

PUBLIC **H/F** Maintenance

PRÉREQUIS **Bac S, Bac STI2D, Bac Pro Industriels**

SUD PACA

### IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2023 à août 2025**

**Durée : 1350h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro / C.App : 18 000€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C. Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant : NEXTECH (CFAI 84)

## RECRUTEZ UN TECHNICIEN SYSTÈMES ET RÉSEAUX

BTS Services Informatiques aux Organisations en alternance

OBJECTIFS

- Administrer, superviser et assurer la maintenance de l'infrastructure réseau
- Rechercher une réponse adaptée aux besoins d'évolution de l'infrastructure
- Assurer la qualité et la sécurité des services informatiques
- Accompagner les utilisateurs et régler les incidents techniques

CONTENU

- 65% de présence en entreprise
- Solutions informatiques (réseaux, serveurs, bases programmation)
- Solutions d'infrastructure, systèmes et réseaux: maintenance, conception, exploitation, administration, supervision
- Enseignements généraux : Français, Maths, Algorithme appliqué, Economie/Droit, Anglais

PUBLIC **H/F** Maintenance

PRÉREQUIS **Bac S, Bac STI2D, Bac STMG, Bac Pro SEN**

SUD PACA

### IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2023 à août 2025**

**Durée : 1350h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App : 18 000€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C. Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant : NEXTECH (CFAI 84)

## RECRUTEZ UN TECHNICIEN THERMICIEN

BTS Maintenance des Systèmes Option Systèmes énergétiques et fluidiques en alternance

OBJECTIFS

- Participer à la définition et à la mise en oeuvre de la maintenance préventive et curative des outils de production
- Intervenir sur les installations de chauffage et de froid industriel
- Conduire et maintenir des systèmes énergétiques et fluidiques
- Intervenir sur les systèmes électriques, mécaniques, automatiques, pneumatiques et hydrauliques
- Participer à l'organisation de la maintenance, rendre compte, connaître les principaux outils de gestion

CONTENU

- 65 % de présence en entreprise
- Projet à mener dans le cadre de l'amélioration d'un système énergétique ou fluide - Ex : proposer des solutions techniques, organiser la mise en place de l'amélioration et la mettre en oeuvre...Ou préparer l'intégration d'un outil, participer à l'installation et prendre en compte les contraintes de maintenance

PUBLIC **H/F** Maintenance

PRÉREQUIS **Bac STI, Bac STI2D, Bac Pro**

SUD PACA

### IFRIA

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2023 à août 2025**

**Durée : 1350 h sur 2 ans**

**Présentiel : Istres ou Marseille**

C. Pro/ C.App : 22 000€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C. Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant : CFAI Provence



# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service maintenance



## RECRUTEZ UN AUTOMATICIEN

BTS Conception et Réalisation de Systèmes Automatisés en alternance

OBJECTIFS

- Concevoir et réaliser des équipements de production automatisée,
- Améliorer et modifier les systèmes existants,
- Exploiter et optimiser le processus du site,
- Automatiser, de la phase d'étude à la réalisation,
- D'élaborer le dossier « machine » (calculs, dessins, schémas...),
- Suivre les aspects commerciaux et économiques,
- Prendre en compte le développement durable et la consommation énergétique,
- Assurer les essais et la mise en point du système automatisé de production.

CONTENU

- 65% de présence en entreprise
- Projet à mener dans le cadre d'une conception ou d'une amélioration d'un système automatisé

PUBLIC H/F Maintenance

PRÉREQUIS Bac STI, Bac STI2D, Bac Pro

SUD PACA

**IFRIA**  
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2023 à août 2025**  
**Durée : 1 377h sur 2 ans**  
**Présentiel : Avignon**

C. Pro/ C. App : 25 580€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C. Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant :  
NEXTECH (CFAI 84)

## RECRUTEZ UN ADJOINT AU RESPONSABLE MAINTENANCE INDUSTRIELLE

Licence professionnelle Maintenance en alternance

OBJECTIFS

- Prendre en charge la disponibilité et la conformité des équipements de production
- Assurer la maintenance
- Garantir la sûreté de fonctionnement des process industriels et de services
- Participer à l'élaboration des budgets de la maintenance
- Participer aux actions de management des équipes

CONTENU

- 70 % de présence en entreprise
- Gestion en autonomie d'un projet d'amélioration continue (ex : amélioration de la productivité, amélioration du système de gestion de la production)

PUBLIC H/F Etudiant Salarié Demandeur d'emploi Maintenance

PRÉREQUIS BTS(MS, ELEC, CRSA) DUT (GMP, GEII, GIM) L2 scientifique ou techniques

SUD PACA

**IFRIA**  
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Octobre 2023 à septembre 2024**  
**Durée : 518 h sur 1 an**  
**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App :  
9 858€ HT/ adhérent  
10 608€ HT/ non adhérent

C.Pro/ C.App : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous consulter pour les conditions et les tarifs.

Intervenants :  
NEXTECH (CFAI 84) et CNAM



## NEXTECH

### ACTEUR DE LA FORMATION

Nextech, anciennement le CFAI84, est un acteur majeur de la formation dans les domaines industriels et numérique du bassin Avignonnais. Leur objectif est de permettre aux entreprises de disposer des compétences dont elles ont besoin afin de mettre en œuvre leur stratégie et améliorer leur compétitivité. Depuis 25 ans, leurs équipes forment et accompagnent des demandeurs d'emploi, des salariés, des jeunes et des entreprises dans leurs projets d'accès à l'emploi, d'évolution professionnelle et de développement des compétences. Leur offre s'articule autour de 3 grands domaines d'activités : la formation en alternance, la formation professionnelle continue, le Conseil et l'Ingénierie.



## ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Rationalisez votre chaîne logistique



**NOUVEAU**

### CHOIX ET MISE EN PLACE D'UN ERP

**OBJECTIFS**

- Connaître les évolutions et les nouvelles architectures ERP
- Appréhender les composants et processus d'un ERP
- Elaborer la phase d'étude préalable
- Mettre en œuvre et déployer un ERP jusqu'à la maintenance du progiciel.

**CONTENU**

- Les différentes étapes dans le cadre d'un projet ERP/GPAO :
  - Le Cahier des Charges de Consultation
  - L'appel d'offre / la consultation
- Choix de la solution informatique
- Quels ERP et pour quelles entreprises ?
- Les grandes étapes de déploiement d'un ERP
- Après le déploiement de l'ERP
- Apporter un éclairage sur l'état des lieux des ERP aujourd'hui pour des PME : avantages et gains pour une PME

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Production** **Finance**  
**Systeme d'information** **Logistique**

**PRÉREQUIS** Avoir identifié les besoins de l'entreprise



**09 mars 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
 500€ HT / adhérent  
 700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
 Thierry LATTANZIO,  
 expert-référent « Logistique  
 et ERP »

### OPTIMISEZ LA GESTION DE VOS STOCKS

**OBJECTIFS**

- Acquérir les méthodes d'optimisation des coûts de la logistique d'entreprise
- Comprendre l'enjeu économique des stocks
- Gérer le flux matières en tenant compte des contraintes et des coûts

**CONTENU**

- Les flux dans l'entreprise
- La gestion et les coûts du stock, les inventaires
- Les règles d'approvisionnements, les quantités économiques
- Les notions de gestion de production et de planification
- Les mesures de résultat

**PUBLIC** H/F **Logistique** **Dirigeant**

**PRÉREQUIS** Avoir une connaissance de ses niveaux de stocks et des rotations de produits



**13 avril 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
 500€ HT / adhérent  
 700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
 Thierry LATTANZIO,  
 Expert-référent « Logistique  
 et ERP »



Offre régionale



## VIF CRÉATEUR DE LOGICIELS INFORMATIQUES 100% AGRO

VIF est créateur de logiciels et d'applications web made in France, qui font référence dans le monde de l'agroalimentaire. L'innovation est inscrite dans l'ADN de VIF avec chaque année plus de 30% du chiffre d'affaires investis en R&D. Leurs solutions sont installées sur 500 sites et VIF compte plus de 12 000 licences actives.



# ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Rationalisez votre chaîne logistique



## OPTIMISEZ LA GESTION DE L'ENTREPÔT ET LA PRÉPARATION DE COMMANDES

### OBJECTIFS

- Comprendre l'importance de la gestion et de l'entreposage du stock
- Maîtriser les bonnes pratiques en matière de gestion d'entrepôt
- Utiliser les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt de stockage

### CONTENU

- Rôle et missions de la gestion d'un entrepôt
- Les différents processus liés à la gestion d'un entrepôt
- Les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt
- Les méthodes de gestion de stocks
- L'identification et la traçabilité des marchandises

PUBLIC H/F Logistique Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir les bases de la gestion de la supply chain  
Connaissance des bases EXCEL



22 juin et 12 octobre 2023  
Durée : 7h  
Présentiel : Avignon

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Thierry LATTANZIO,  
expert-référent « Logistique  
et ERP »



Offre régionale

## METTRE EN PLACE DES INDICATEURS ET DES TABLEAUX DE BORD LOGISTIQUES

### OBJECTIFS

- Mesurer les performances de son process (organisation, flux et équipe)
- Amener des solutions pour répondre aux objectifs et problématiques
- Maîtriser et optimiser son organisation

### CONTENU

- Qu'est-ce qu'un indicateur de performance et un tableau de bord ?
- Les catégories d'indicateurs de la performance logistique : activité, productivité, qualité, coût, délais...
- Les critères de choix des indicateurs de performance
- Exemples de construction de tableaux de bord
- Applications pratiques sur des cas concrets

PUBLIC H/F Logistique Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir les bases de la gestion de la supply chain  
Connaissance des bases EXCEL



23 novembre 2023  
Durée : 7h  
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Thierry LATTANZIO,  
expert-référent « Logistique  
et ERP »



Offre régionale

## ACCOMPAGNEMENT SUR LA LOGISTIQUE ET LES LOGICIELS ERP

### OBJECTIFS

- Structurer les processus logistiques afin d'améliorer la performance de l'entreprise
- Appliquer les connaissances théoriques et les bonnes pratiques pour agir efficacement dans un entrepôt
- Améliorer ses performances logistiques, les délais et la qualité de service

### CONTENU

- La gestion de l'entrepôt et la préparation de commandes
- L'expédition des flux sortants
- La mise en place d'indicateurs et de tableaux de bord performants

PUBLIC H/F Achats Logistique

PRÉREQUIS Avoir des connaissances en matière de gestion des stocks et des entrepôts



Dates à fixer avec l'entreprise

En entreprise

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Thierry LATTANZIO, expert-référent « Logistique et ERP »



## ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Ressourcez vos approvisionnements en matières premières agricoles



### DÉVELOPPEZ VOS RELATIONS PRODUCTEURS

OBJECTIFS

- Percevoir l'intérêt et les conditions de collaborations producteurs / transformateurs en France et en région
- Maîtriser les bonnes pratiques pour bien préparer son projet
- Cibler ses partenaires
- Mener des discussions efficaces
- Préparer la mise en place de contrats durables

CONTENU

- Le marché et ses attentes quant à l'origine des matières premières : distribution, consommation
- Les acteurs en présence
- L'analyse de la chaîne de valeur, depuis le client final jusqu'à la production
- La démarche pour trouver des partenaires fiables
- La contractualisation
- L'identification et la traçabilité des marchandises

PUBLIC

H/F

Achats

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir des connaissances dans le domaine des achats

NOUVEAU

### COMMENT CONSTRUIRE UNE FILIÈRE D'APPROVISIONNEMENT DURABLE ?

OBJECTIFS

- Identifier les filières latentes ou existantes en tenant compte de leurs perspectives de marché
- Repérer les synergies existantes ou à créer avec des activités agricoles connexes (locales, régionales, nationales)
- Créer les conditions favorables à l'émergence et au développement de filières
- Animer une filière pour la développer, la pérenniser et assurer son efficacité

CONTENU

- Les fournisseurs et l'amont agricole : un enjeu RSE
- Cerner ses objectifs de différenciation et ses besoins amont
- L'organisation des filières et les acteurs amont en présence
- Identifier les obstacles et freins des parties-prenantes
- Construire une filière ad'hoc avec des partenaires fiables
- S'appuyer sur les structures et organismes de l'environnement de la filière
- Faire vivre une filière durablement
- Les critères de choix des indicateurs de performance
- Exemples de construction de tableaux de bord
- Applications pratiques sur des cas concrets

PUBLIC

H/F

Achats

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir des connaissances dans le domaine des achats

NOUVEAU

### OPTIMISEZ VOS PRATIQUES DE TRANSFORMATION BIO

Méthodes et outils pour initier la relocalisation vos filières d'approvisionnement

OBJECTIFS

- Appréhender les enjeux de la reterritorialisation de ses approvisionnements
- Connaître les démarches et outils pour initier son projet

CONTENU

- Intérêts, risques et contraintes
- Outils : projets alimentaires territoriaux, réseaux, financements, labels, ...
- Méthodes et bonnes pratiques : relation fournisseurs, contractualisation, partage de la valeur, ...
- Témoignage d'une entreprise

PUBLIC

H/F

Achats

Qualité

PRÉREQUIS

Avoir une expérience en entreprise agroalimentaire



11 avril 2023

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Frédéric CHATAGNON,  
consultant en stratégie  
et développement de  
l'entreprise agroalimentaire



Offre régionale



08 juin 2023

Durée : 7h

Présentiel : Avignon

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Frédéric CHATAGNON,  
consultant en stratégie  
et développement de  
l'entreprise agroalimentaire



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

21 et 23 novembre 2023

Durée : 7h

Distanciel : les matinées

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant : à définir



Offre régionale



# ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Améliorez vos processus achats



**NOUVEAU**

## FIABILISEZ VOS ACHATS MATIÈRES ET SERVICES SUR LE PLAN TECHNIQUE ET JURIDIQUE

Les solutions pour construire un contrat cadre solide

**OBJECTIFS**

- Connaître et comprendre les enjeux juridiques de la relation avec un fournisseur et/ou sous-traitant industriel
- Etablir un contrat cadre type pour un fournisseur, duplicable pour chaque fournisseur / sous-traitant

**CONTENU**

- Cahier des charges / recettes : quelle protection juridique ?
- Sous-traitance / fabrication / fourniture / MDD : quelles différences ?
- Présentation des enjeux juridiques du contrat de sous-traitance / fabrication
- Présentation des clauses stratégiques du contrat de sous-traitance / fabrication
- Modèle de contrat fournisseur et/ou sous-traitance

**PUBLIC** H/F Achats

**PRÉREQUIS** Aucun

**NOUVEAU**

## PILOTEZ VOS ACHATS AU QUOTIDIEN

**OBJECTIFS**

- Maîtriser les grandes étapes du processus Achat
- Définir ses priorités Achats et engager ses clients internes
- Bâtir des plans d'actions et piloter la performance des Achats
- Faire vivre un contrat et des relations fournisseurs

**CONTENU**

- Définir le rôle de l'acheteur, ses missions et marges de manœuvres
- Définir les besoins de l'entreprise, répondre aux attentes des clients internes
- Analyser son portefeuille achat, cartographier ses familles d'achats, analyse SWOT, définir la meilleure approche par famille
- Recenser les risques et impacts potentiels, définir ses priorités
- Mettre en place et suivre le budget Achat
- Etude des étapes clés du processus Achats
- Construire un tableau de bord de suivi de performance
- Piloter l'amélioration continue et engager ses fournisseurs dans une relation gagnant / gagnant
- Ateliers pratiques en équipe
- Les mesures de résultat

**PUBLIC** H/F Achats Dirigeant **PRÉREQUIS** Avoir une expérience en achat / négociation / relation fournisseurs.

## PRÉPAREZ ET MENEZ DES NÉGOCIATIONS GAGNANTES AVEC VOS FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES

**OBJECTIFS**

- Aborder la négociation avec leurs fournisseurs et prestataires
- Préparer en amont les éléments clés nécessaires au bon déroulement de leur négociation
- Développer une écoute active pour faciliter la situation de négociation
- Préparer et conduire efficacement leurs négociations avec leurs fournisseurs

**CONTENU**

- Les différentes attitudes possibles en négociation
- Les apports de la négociation raisonnée
- La conduite efficace de l'entretien de négociation
- Les 6 leviers de pouvoir dans la relation acheteur/fournisseur
- L'écoute active et l'assertivité

**PUBLIC** H/F Achats Dirigeant

**PRÉREQUIS** Avoir déjà conduit des négociations fournisseurs



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**14 et 23 mars 2023**

**Durée : 7h**

**Distanciel : les matinées**

2 demi-journées collectives  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Antoine AUBERT, dirigeant  
du cabinet d'avocats  
Jaberson



**04 avril 2023**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Philippe BEAUD, consultant  
achat durable



**27 juin 2023**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Agathe LE BONHOMME,  
Consultante en achats et  
management



Offre régionale



# ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Améliorez vos processus achats



**NOUVEAU**

## METTRE EN PLACE DES ACHATS DURABLES

**OBJECTIFS**

- Définir les achats durables pour son marché et son entreprise
- Identifier et prévenir les risques environnementaux & sociaux
- Comprendre l'état de l'art en la matière, quelles sont les grandes tendances du marché et les donneurs d'ordre
- Comprendre les différents niveaux d'actions possibles
- Définir des actions clés à mettre en place, adaptée à son entreprise

**CONTENU**

- La place des achats dans une démarche RSE
- Définir les achats durable et l'impact sur les missions de l'acheteur
- Comprendre un bilan carbone et une matrice de matérialité
- Définir les nouvelles attentes vis-à-vis des achats et typologies d'actions à mettre en œuvre
- Les impacts sur les processus achats existants
- Revue des modèles d'achats durables innovants : économie circulaire, éco conception, performance énergétique, agriculture durable
- Définir des engagements achat cohérents avec une approche RSE plus globale
- Engager ses fournisseurs dans un plan d'amélioration RSE
- Relier performance économique et environnementale
- Ateliers pratiques
- L'écoute active et l'assertivité

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Achats**

**PRÉREQUIS** **Avoir une expérience dans le domaine des achats**

**NOUVEAU**

## SÉCURISEZ VOS PROCESSUS D'ACHAT SUR LE PLAN JURIDIQUE

Les solutions pour améliorer vos pratiques en matière de contractualisation

**OBJECTIFS**

- Trouver des réponses aux questions opérationnelles et juridiques liées aux achats
- Mettre en place des contrats d'achats pertinents
- Aller à l'essentiel dans ses négociations et prendre en compte les éléments importants pour sécuriser ses achats

**CONTENU**

- Les aspects opérationnels et juridiques liés à la gestion des achats
- Qu'est-ce qu'un contrat ? Si rien n'est négocié entre les parties, quels documents contractuels s'appliquent ?
- Le contrat d'achat : est-il indispensable ? Comment le construire ? Quelles sont les clauses à privilégier ?
- Les points de vigilance dans la négociation
- Les différentes responsabilités dans la chaîne contractuelle
- Workshop : Comment améliorer mes pratiques en matière de contractualisation avec mes fournisseurs et prestataires ?

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Achats**

**PRÉREQUIS** **Avoir une expérience dans le domaine des achats**

## DIAGNOSTIC ACHATS

**OBJECTIFS**

- Réalisation d'une cartographie multicritère du fonctionnement du service Achat
- Identification des zones d'amélioration en lien avec un objectif prédéfini en amont
- Mise en valeur des axes de travail à court et moyen terme et pérennisation dans le temps
- Définition d'une palette de leviers à mettre en œuvre
- Prise en compte des autres parties prenantes de l'entreprise

**CONTENU**

- Le diagnostic couvre huit dimensions au total, allant, entre autres, de la gestion fournisseurs, du pilotage de la réduction des coûts, mais en explorant également les aspects juridiques et financiers.
- Chaque dimension fait l'objet d'un questionnaire spécifique permettant d'évaluer les pratiques en œuvre d'identifier des axes de travail.

**PUBLIC** H/F **Achats** **Production** **Dirigeant**

**PRÉREQUIS** **Avoir identifié une problématique initiale**



**12 septembre 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Philippe BEAUD, consultant  
achat durable



**10 octobre 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Agathe LE BONHOMME,  
Consultante en achats et  
management



Offre régionale



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour  
les conditions et les tarifs

Intervenant :  
Philippe BEAUD, consultant  
achat durable



# ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Améliorez vos processus achats



## ACCOMPAGNEMENT SUR LES ACHATS

**OBJECTIFS**

- L'accompagnement achat a pour objectif de piloter et suivre la mise en œuvre d'un programme et ou plan d'actions, conjointement défini, à la suite du diagnostic achat.
- Il a pour objectif d'apporter une réponse concrète à la problématique exprimée ainsi qu'aux axes de travaux identifiés en créant une dynamique interne favorable. Il doit permettre aux équipes de développer de nouvelles méthodes de travail et être autonome.

**CONTENU**

- L'accompagnement est spécifique en fonction de la problématique exprimée ainsi que du résultat du diagnostic achat.

**Avoir réalisé un diagnostic Achat**

**PUBLIC**

H/F

Achats

Production

Dirigeant

**PRÉREQUIS**

**Avoir identifié une problématique initiale**



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Philippe BEAUD, consultant achat durable

## ACCOMPAGNEMENT A LA RÉDACTION D'UN CAHIER DES CHARGES ET DE LA CHARTE ACHATS RESPONSABLES

**OBJECTIFS**

- Connaître et comprendre les enjeux techniques de la relation avec un fournisseur et/ou sous-traitant industriel
- Etablir un cahier des charges type pour un fournisseur, duplicable pour chaque fournisseur / sous-traitant
- Connaître et comprendre les enjeux du développement durable dans la relation fournisseur et/ou sous-traitant industriel (optionnel)

**CONTENU**

Partie technique (1J) :

- Définition du besoin, analyse des dangers préalable, mesures de maîtrise attendues
- Définition des exigences réglementaires
- Définition des exigences qualitatives en lien avec l'analyse des risques
- Identification des informations à demander aux fournisseurs
- Rédaction du cahier des charges, intégration dans le processus Achats
- Surveillance et vérification des fournisseurs

Intégration des aspects achats responsables au cahier des charges (1J) :

- Définition achats responsables - politique achats
- Normes et réglementations
- Initier la démarche au sein de son entreprise
- De la formalisation de la stratégie d'achats responsables à la communication
- De la sélection des fournisseurs à la contractualisation
- Evaluation des fournisseurs et plan de progrès
- Rédaction d'une charte achats responsables

**PUBLIC**

H/F

Qualité

Production

**PRÉREQUIS**

**Expérience en entreprise agroalimentaire**

Dirigeant

Achats



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenantes : Catherine LEVESQUE, experte en Sécurité des aliments et Estelle MARIN, experte en RSE et éco-conception des emballages



ayming

## AYMING

### EXPERTS EN BUSINESS PERFORMANCE

AYMING apporte aux entreprises un accompagnement stratégique et opérationnel pour faire émerger et développer durablement leur performance globale, dans quatre grands domaines d'expertise : les Ressources Humaines, les Opérations, la Finance et l'Innovation. Les missions d'AYMING résident dans l'accompagnement de la prévention et la gestion des risques (sécuriser), l'optimisation des process, des organisations et des financements (accélérer), le développement des stratégies de croissance et la réallocation des ressources (anticiper).



## QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments



**NOUVEAU**

### SOYEZ EFFICACE DANS UNE SITUATION DE CRISE

Anticiper et réagir face à une crise

**OBJECTIFS**

- Connaître les étapes de la gestion de crise et les rôles des membres de la cellule de crise
- Connaître les exigences des référentiels de sécurité des denrées alimentaires sur la gestion des incidents et les rappels
- Apprendre à se préparer à la crise
- Apprendre les règles clefs de la communication en période de crise
- Savoir préparer les exercices de simulation de crise

**CONTENU**

- Comprendre les incidents et les crises
- Panoramas des risques et crises
- Les phases de la gestion de crise
- Les parties prenantes externes – les rôles internes
- Exercice de simulation de crise
- Médiatisation et communication
- Discussion de cas pratiques
- Panoramas des sources d'information et des outils

**PUBLIC**

**H/F**

**Qualité**

**Dirigeant**

**PRÉREQUIS**

**Travailler en entreprise agroalimentaire**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**24 et 26 janvier 2023**

**Durée : 7h**

**Distanciel : les matinées**

2 demi-journées collectives  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Bruno SECHET, Consultant International en Qualité & Intégrité /Sécurité des Aliments, Integralim

### ADOPTEZ LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION

Mettez en place des pratiques d'hygiène adaptées à votre entreprise

**OBJECTIFS**

- Identifier les principaux dangers alimentaires
- Connaître les mesures de maîtrise existantes pour assurer la sécurité des aliments
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques adaptées à son activité

**CONTENU**

- Contexte réglementaire et normatif de l'hygiène
- Les bonnes pratiques d'hygiène : les différents dangers en agroalimentaire et les conséquences des mauvaises pratiques
- Les moyens de maîtrise selon les 5M
- Les opérations de Nettoyage et Désinfection (N&D)

**PUBLIC**

**H/F**

**Qualité**

**Production**

**PRÉREQUIS**

**Travailler en entreprise agroalimentaire**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**20 juin 2023**

**Durée : 3,5h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 demi-journée collective  
300€ HT / adhérent  
400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes : Sylvie PERRET ou Catherine LEVESQUE, expertes Sécurité des aliments

### CONSTRUISEZ UN HACCP PERFORMANT

Vers un HACCP pratique et appliqué

**OBJECTIFS**

- Connaître et comprendre l'approche HACCP selon la réglementation et le Codex Alimentarius
- Mettre en place ou optimiser son étude HACCP

**CONTENU**

- Contexte réglementaire et normatif
- Les préalables à la mise en œuvre de la méthode HACCP
- Déroulement de la méthode HACCP selon les 7 principes et les 12 étapes du Codex Alimentarius
- Réaction en cas de non-conformité

**PUBLIC**

**H/F**

**Qualité**

**Production**

**Membre équipe HACCP**

**PRÉREQUIS**

**Connaissances de base de l'hygiène en agroalimentaire**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**20 juin 2023**

**Durée : 3,5h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 demi-journée collective  
300€ HT / adhérent  
400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Sylvie PERRET, experte Sécurité des aliments



## QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments

### COMMENT ÉVITER ET ÉLIMINER LES BIOFILMS

De la conception hygiénique aux opérations de nettoyage-désinfection

- OBJECTIFS**
- Comprendre la problématique biofilm en usine agroalimentaire
  - Connaître les moyens de prévention et d'élimination des biofilms
  - Comprendre en quoi la conception hygiénique des équipements permet d'éviter la formation de biofilms

- CONTENU**
- Qu'est-ce qu'un biofilm ?
  - Les modes de formation (localisation, sources de micro-organismes....)
  - Les conséquences en agroalimentaire
  - Les méthodologies d'évaluation
  - L'optimisation d'actions d'élimination - stratégies de Nettoyage et de Désinfection
  - Prévenir : conception hygiénique, procédures de N&D, surfaces bioinspirées
  - Retours d'expériences : erreur à éviter et bonnes pratiques

**PUBLIC** H/F Qualité Nettoyage  
Laboratoire

**PRÉREQUIS** Travailler en entreprise agroalimentaire  
Connaissances de bases de l'hygiène en agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

29 juin 2023  
Durée : 7h  
Présentiel : Avignon

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Nadia OULAHAL, maître de conférence HDR, IUT Lyon 1

### MAÎTRISEZ LA PREMIÈRE CAUSE DE RÉCLAMATIONS CLIENTS : LES CORPS ÉTRANGERS

Prévention et détection des corps étrangers

- OBJECTIFS**
- Connaître la réglementation et les exigences des normes et référentiels en matière de maîtrise des corps étrangers
  - Connaître les mesures préventives à mettre en œuvre
  - En savoir plus sur les dispositifs de détection qui existent

- CONTENU**
- Les corps étrangers dans les aliments
  - La prévention des corps étrangers et prise en compte du danger dans son étude HACCP
  - Quels équipements de détection pour quels corps

**PUBLIC** H/F Qualité Production  
Maintenance

**PRÉREQUIS** Travailler en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

21 septembre 2023  
Durée : 7h  
Présentiel : Avignon

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : François ZUBER, Conseiller Scientifique, CTCPA

NOUVEAU

### QUELS CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DE MES PRODUITS ?

Bien choisir mes critères microbiologiques

- OBJECTIFS**
- Connaître la réglementation en matière de critères microbiologiques
  - Comprendre et choisir les germes à retenir selon mes produits
  - Savoir interpréter mes résultats d'analyses : produits, matières premières et environnement de fabrication

- CONTENU**
- Les différentes catégories de microorganismes et leurs modalités de développement
  - Les critères microbiologiques des aliments : critères sécuritaires et d'hygiène des procédés, critères recommandés par l'ANSES, la FCD, les syndicats professionnels
  - Les plans de contrôle : Choix des micro-organismes et échantillons, fréquence des contrôles, limites à ne pas dépasser
  - Interprétation des résultats d'analyses

**PUBLIC** H/F R&D Qualité

**PRÉREQUIS** Travailler en entreprise agroalimentaire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

19 octobre 2023  
Durée : 7h  
Présentiel : Avignon

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : à définir



## QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments



### FOOD FRAUD : GARANTISSEZ L'AUTHENTICITÉ DE VOS PRODUITS

Etablir un plan de gestion des fraudes sur vos matières premières et emballages

#### OBJECTIFS

- Connaître le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
- Savoir identifier les risques de fraude
- Apprendre à évaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
- Apprendre à construire son plan de prévention
- Savoir maintenir et mettre à jour son plan de prévention

#### CONTENU

- La fraude alimentaire dans le contexte historique
- Panoramas des cas de fraudes emblématiques – Fraude et sécurité des aliments
- Les exigences des référentiels reconnus par la GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)
- La stratégie de réduction des risques de fraude : de l'analyse des risques de vulnérabilité aux plans de prévention
- Panoramas des sources d'information et des outils

PUBLIC

H/F

Qualité

Achats

PRÉREQUIS

Travailler en entreprise agroalimentaire

### Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**16 novembre 2023**

**Durée : 7h**

**Distanciel**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Bruno SECHET, consultant  
qualité et intégrité-sécurité  
des aliments, Integralim



Offre régionale

### MAITRISEZ LE DANGER ALLERGÈNE

Mettre en place un plan d'actions allergènes

#### OBJECTIFS

- Comprendre les exigences réglementaires liés à la problématique allergène
- Comprendre et appliquer les mesures de maîtrises liées à la problématique allergène

#### CONTENU

- Contexte médical (définitions, prévalence et allergies alimentaires, symptômes, traitements, principaux allergènes)
- Exigences règlementaires et normatives
- Outils de maîtrise du danger allergène (HACCP, conception produit, matières premières, process de fabrication)
- Plan de contrôle analytique et méthodes d'analyse
- Echange et partage sur les données d'étiquetage

PUBLIC

H/F

Qualité

Achats

PRÉREQUIS

Travailler en entreprise agroalimentaire

### Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**05 et 14 décembre 2023**

**Durée : 7h**

**Distanciel : les matinées**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Luis-Georges QUINTELAS,  
Directeur scientifique,  
SQUALI



Offre régionale

### ACCOMPAGNEMENT SUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET LA TRAÇABILITÉ

#### OBJECTIFS

- Connaître et mettre en oeuvre la réglementation hygiène et sécurité sanitaire des aliments
- Se mettre en conformité réglementaire
- Aider au choix du référentiel à mettre en place en fonction du contexte propre à chaque entreprise
- Se faire certifier selon les référentiels et normes de management de la sécurité des aliments

#### CONTENU

- Réalisation d'état des lieux des locaux et bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
- Accompagnement à la mise en oeuvre des normes et référentiels de management de la sécurité des aliments (IFS Food, Global Market, BRC GS Food, ISO 22000, FSSC 22000, ...).
- Formation sur-mesure en utilisant le cas échéant un reportage photos (Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, Réglementation, Prévention des malveillances, Food Fraud...).
- Montage de dossier d'agrément sanitaire et de plan de maîtrise sanitaire
- Formation étiquetage et aide à la mise en conformité de projets d'étiquettes

PUBLIC

H/F

Qualité

Production

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Dirigeant

### Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour  
les conditions et les tarifs

Intervenantes : Sylvie  
PERRET ou Catherine  
LEVESQUE, expertes en  
Sécurité des aliments



# QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences des normes et référentiels



**NOUVEAU**

## RÉUSSISSEZ VOTRE PROCHAIN AUDIT DE CERTIFICATION IFS FOOD V8

Maîtrisez les nouveautés de l'IFS Food v8

**OBJECTIFS**

- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux préparer et appréhender l'audit
- Connaître les exigences du référentiel IFS Food version 8 et leurs principales évolutions
- Identifier les évolutions nécessaires de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments, ainsi que les prérequis, pour se conformer aux nouvelles exigences du référentiel

**CONTENU**

- Les nouveautés du protocole d'audit (périmètre de l'audit, durée, audits inopinés, gestion des produits et procédés sous-traités, nouveau système de notation...)
- Les nouvelles exigences de la check-list d'audit (la culture de la sécurité des produits, les exigences KO, fraudes, HACCP, maîtrise des corps étrangers...)

**PUBLIC**

**H/F**

**Qualité**

**PRÉREQUIS**

**Expérience en entreprise agroalimentaire**

**Connaissance de l'IFS Food v7**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**9 février 2023**

**Durée : 7h**

**Distanciel**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Stéphanie LEMAITRE,  
consultante référentiels de  
management de la sécurité  
des aliments, Leansafe

## RÉPONDEZ AUX EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES ET DES RÉFÉRENTIELS EN MATIÈRE DE FOOD SAFETY CULTURE

Faire émerger une culture de la sécurité des aliments

**OBJECTIFS**

- Comprendre de manière pratique et opérationnelle le concept de Food Safety Culture
- Savoir s'auto-évaluer et définir un plan d'actions concret sur la Food Safety Culture, pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue
- Connaître les exigences de Food Safety Culture dans les référentiels de certification reconnus par la GFSI pour se préparer avant l'audit

**CONTENU**

- Les piliers de la Food Safety Culture
- Méthodologies d'auto-évaluation
- Les exigences des référentiels IFS Food v7, BRC Food v8 et FSSC 22000 V5.1 sur la Food Safety Culture et comment s'y conformer
- Déploiement d'un plan d'actions et d'une stratégie d'amélioration en matière de Food Safety Culture
- Retour d'expérience : bonnes pratiques

**PUBLIC**

**H/F**

**Qualité**

**Production**

**Dirigeant**

**PRÉREQUIS**

**Expérience en entreprise agroalimentaire**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**2 mars 2023**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Stéphanie LEMAITRE,  
consultante référentiels de  
management de la sécurité  
des aliments, Leansafe

## DEVENEZ AUDITEUR INTERNE POUR AMÉLIORER VOTRE SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

Méthodes et techniques pour réussir vos audits internes

**OBJECTIFS**

- Acquérir une technique d'audit interne ou la faire évoluer
- Savoir auditer vos processus et l'efficacité du Système de Management de la qualité sécurité des aliments

**CONTENU**

- Les étapes de l'audit
- Rôles et attitudes de l'auditeur
- Comment auditer les différentes exigences (documentaire et terrain)
- Comment auditer l'efficacité de la maîtrise des risques
- Préparation de l'audit
- Technique de prise de note à appliquer lors des entretiens d'audit
- Mise en application : réalisation d'un audit basé sur des faits constatés
- Rédaction des écarts basés sur des faits constatés
- Présenter, expliquer et justifier les écarts par rapport à des référentiels

**PUBLIC**

**H/F**

**Qualité**

**Production**

**PRÉREQUIS**

**Expérience en entreprise agroalimentaire**

**Maintenance**

**Futur auditeur interne**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**6, 7 et 8 mars 2023**

**Durée : 21h**

**Présentiel : Avignon**

3 journées collectives  
1 350€ HT / adhérent  
1 900€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Joëlle DURRHEIMER,  
auditrice de certification,  
DynamIso



## QUALITÉ DES PRODUITS

Répondez aux exigences des normes et référentiels



### EN SAVOIR PLUS SUR LES NUISIBLES POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES IFS ET BRCGS

Devenez référent nuisibles et maîtrisez votre sous-traitant

#### OBJECTIFS

- Devenir le « référent nuisible »
- Acquérir des connaissances de base concernant la lutte contre les rongeurs et les insectes en IAA
- Acquérir des connaissances concernant l'évolution de la réglementation applicables notamment pour la lutte contre les rongeurs
- Comprendre l'intérêt et piloter les recommandations du prestataire Pestcontrol

#### CONTENU

- Les familles de nuisibles - biologie et nuisances occasionnées
- Moyens de détection, de prévention et de destruction
- Rôle du référent nuisible
- Aspects réglementaires applicables en IAA en terme de gestion des nuisibles
- La lutte contre les nuisibles dans les référentiels IFS et BRC

**PUBLIC** H/F **Qualité** **Production** **Maintenance**

**PRÉREQUIS** **Aucun**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**11 avril 2023**

**Durée : 7h**

**Distanciel**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Vincent VEZIER, Coordinateur technique, Rentokil

### MAÎTRISEZ LE RÉFÉRENTIEL DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS : ISO 22000/FSSC 22000

Comprendre les exigences de la norme

#### OBJECTIFS

- Comprendre les principes, concepts et définitions utilisés dans la norme ISO 22000:2018
- Maîtriser les points clés et les nouveautés de la norme ISO 22000:2018 pour les mettre en œuvre
- Comprendre la systématique de l'analyse des dangers, la différence entre CCP, PRPo et PRP et les mettre en pratique

#### CONTENU

- Contexte de la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Les modalités d'évaluation et certification selon la norme ISO 22000 et le protocole FSSC 22000
- Les principes d'un Système de Management de la sécurité des denrées alimentaires (Le principe High Level Structure (HLS) ; Le PDCA à double niveau ; L'approche préventive : Management du risque)
- Le Système de Management de la Sécurité des aliments
- Mise en application de chaque notion avec des exercices

**PUBLIC** H/F **Qualité** **Equipe HACCP**

**PRÉREQUIS** **Connaissance de l'HACCP**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**12 et 13 janvier 2023**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Catherine LEVESQUE, experte en sécurité des aliments



Offre régionale

**NOUVEAU**

### RÉUSSISSEZ VOTRE PROCHAIN AUDIT DE CERTIFICATION BRCGS FOOD V9

Les nouveautés du BRCGS Food v9

#### OBJECTIFS

- Connaître les modalités d'audit BRC
- Identifier les différences et similitudes avec la version 8
- Savoir interpréter les exigences du référentiel

#### CONTENU

- Les modalités d'audit et de reporting
- Exigences nouvelles ou modifiées du BRCGS Food v9 par rapport à la version 8

**PUBLIC** H/F **Qualité**

**PRÉREQUIS** **Expérience en entreprise agroalimentaire**

**Connaissance du BRCGS Food v8**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : KIWA FRANCE



## QUALITÉ DES PRODUITS

Informez vos consommateurs dans le respect de la réglementation

### LA RÉGLEMENTATION INCO ET L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les mentions obligatoires pour l'information du consommateur

- OBJECTIFS**
- Connaître les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur concernant les informations obligatoires
  - Savoir concrètement appliquer la réglementation pour obtenir des étiquetages conformes aux exigences légales

- CONTENU**
- Définitions et grands principes
  - Obligations générales et notion de responsabilité
  - Les mentions obligatoires : dénomination, liste des ingrédients, allergènes, date de durabilité, déclaration nutritionnelle, origine, info-tri, ... et perspectives d'évolution
  - Applications pratiques sur la base des étiquetages transmis

**PUBLIC** H/F R&D Qualité Dirigeant Marketing

**PRÉREQUIS** Etre salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**4 avril 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes : Catherine LEVESQUE, Sylvie PERRET, Audrey LESTURGEON, ou Caroline ROUYEYROL



Offre régionale

### SÉCURISEZ VOS ALLÉGATIONS MARKETING

Les exigences règlementaires pour les mentions valorisantes

- OBJECTIFS**
- Connaître les exigences et ses évolutions sur les mentions volontaires et marketing
  - Savoir appliquer la méthodologie pour sécuriser ces allégations

- CONTENU**
- Obligations générales (loyauté, conformité, etc.)
  - Les exigences pour les mentions marketing valorisantes (ex : origine, clean label, environnementales, équitables, nutritionnelles, etc.)
  - Applications pratiques sur la base des étiquetages des participants

**PUBLIC** H/F R&D Qualité Dirigeant Marketing

**PRÉREQUIS** Etre salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**23 mai 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective :  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes : Catherine LEVESQUE, Sylvie PERRET, Audrey LESTURGEON, ou Caroline ROUYEYROL



Offre régionale



## PAREDES

### FOURNISSEUR DE SOLUTIONS D'HYGIÈNE ET DE PROTECTION PROFESSIONNELLES

PAREDES conçoit, fabrique et distribue depuis plus de 5 décennies, des solutions innovantes en matière d'hygiène et de protection professionnelles. En France, grâce à ses 9 sites d'approvisionnement et ses 200 conseillers, ses 25 000 clients profitent de ses 6 000 solutions produits et de ses services d'accompagnement personnalisés.



## QUALITÉ DES PRODUITS

Informez vos consommateurs dans le respect de la réglementation



### SAVOIR INTERPRÉTER ET COMPLÉTER UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Analyse critique sur les emballages et matériaux au contact

#### OBJECTIFS

- Savoir comment interpréter les exigences réglementaires française et européenne
- Savoir identifier les points de vigilance de la déclaration de conformité
- Savoir répondre aux exigences clients
- Savoir quoi exiger de ses fournisseurs

#### CONTENU

- La réglementation matériaux au contact et ses conséquences
- La relation client-fournisseur
- Optimisation des certificats d'alimentarité
- Une demi-journée dédiée aux cas pratiques pour comprendre et valider vos déclarations de conformité

PUBLIC

H/F

Qualité

Dirigeant

Réglementaire

Achats

PRÉREQUIS

Connaissances de base en matière d'alimentarité des emballages

Avoir une ou des déclarations de conformité à compléter

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**28 septembre 2023**  
**Durée : 3,5 heures**  
**Distanciel**

1 matinée collective  
300€ HT / adhérent  
400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Alain BOBE,  
expert alimentarité  
matériaux, Pure Laboratoire



Offre régionale

### ACCOMPAGNEMENT SUR VOS ÉTIQUETAGES ET COMMUNICATIONS CONSOMMATEURS

Mise en conformité règlementaire des informations obligatoires et allégations marketing

#### OBJECTIFS

- Connaître les exigences applicables à vos supports (étiquetages, sites web de e-commerce) en matière d'information du consommateur sur les denrées alimentaires.
- Vérifier concrètement leur conformité au regard des informations à donner sur les denrées alimentaires

#### CONTENU

- Formation, conseil et/ou accompagnement pour une aide à la mise en application
- Vérification de vos support au regard des exigences liées à vos produits, identification des non-conformités et de leurs justifications règlementaires, propositions d'améliorations

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Marketing

Dirigeant

PRÉREQUIS

Aucun

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour  
les conditions et les tarifs

Intervenantes : Catherine  
LEVESQUE, Sylvie PERRET,  
Audrey LESTURGEON, ou  
Caroline ROUYEYROL



## SQUALI

### EXPERT DE LA GESTION ANALYTIQUE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Créée en 2002, SQUALI accompagne les entreprises dans leur objectif de maîtrise de la qualité sanitaire et nutritionnelle de leurs produits par la gestion de leurs analyses. Des quantifications de tout type : pesticides, métaux lourds, mycotoxines, radionucléides, dioxines, microbiologie, OGM, allergènes, valeurs nutritionnelles ...



## QUALITÉ DES PRODUITS

Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

### DÉVELOPPEZ ET FAITES CERTIFIER UNE GAMME DE PRODUITS BIO

Maîtriser les exigences pour vous faire certifier

#### OBJECTIFS

- Maîtriser les exigences liées à la réglementation Bio
- Connaître les démarches pour la certification Bio
- Savoir appliquer les exigences du Bio dans votre entreprise afin de réussir l'audit de certification

#### CONTENU

- Point sur la réglementation et le marché des produits Bio
- Démarche de certification
- S'approvisionner, formuler et étiqueter les produits Bio
- Organiser la production et le stockage
- Contrôle qualité en transformation bio : les éléments spécifiques

PUBLIC

H/F

Qualité

Dirigeant

R&D

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Marketing

Achats

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

31 janvier et 2 février 2023

Durée : 7h

Distanciel en matinée

2 demi-journées collectives  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Audrey  
LESTURGEON, experte Bio



Offre régionale

### ACCOMPAGNEMENT SUR LA TRANSFORMATION DES PRODUITS BIO

Se lancer dans la certification et/ou améliorer vos pratiques

#### OBJECTIFS

- Acquérir ou renforcer vos compétences sur exigences réglementaires et ses évolutions
- Appréhender les tendances de différenciation en Bio
- Pour tendre vers plus d'engagement et améliorer encore vos bonnes pratiques Bio en matière de : formulation, réglementation, labels et cahier des charges privés, analyses, achats, ...

#### CONTENU

- Diagnostic de vos pratiques actuelles et mise en place d'une feuille de route pour obtenir la certification Bio
- Formation et accompagnement personnalisés de vos équipes pour vous préparer à l'audit : obligations réglementaires, démarche de certification, règles de formulation, d'étiquetage, organisation de la production, approvisionnement en matières premières, ...
- Formation et accompagnement personnalisés sur les tendances de différenciation : labels privés, local, équitable, RSE, éco-conception, formulation, ...
- Mobilisation d'experts si besoin : achats, commercial, R&D, labels, ...

PUBLIC

H/F

Qualité

R&D

Achats

PRÉREQUIS

Expérience en entreprise agroalimentaire

Dirigeant

Créateur

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Dates à fixer avec l'entreprise

En entreprise

Coût : Nous consulter pour  
les conditions et les tarifs

Intervenante : Audrey  
LESTURGEON, experte Bio

## KIWA FRANCE

### PARTENAIRE MONDIAL POUR LES TESTS, L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION



En tant que Partner for Progress, KIWA FRANCE crée de la confiance en contribuant à la transparence de la qualité, de la sécurité et de la durabilité de votre organisation. En France, KIWA est actif dans l'automobile, l'agroalimentaire, les dispositifs médicaux, la vente au détail et les systèmes de gestion.



## QUALITÉ DES PRODUITS

Structurez votre service Qualité

### RECRUTEZ UN TECHNICIEN ANALYSES ET CONTRÔLE

BTSA Anabiotec en alternance

- OBJECTIFS**
- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
  - Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activité industrielle
  - Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
  - Être l'interface Production/ Qualité
  - Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
  - Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité, non-conformités)
  - Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures
  - Développer son autonomie et s'adapter aux situations professionnelles

- CONTENU**
- 65 % de présence en entreprise
  - En 1ère année, réalisation des activités
  - En 2ème année, conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration

**PUBLIC** H/F **Qualité - sécurité** **Etudiants** **PRÉREQUIS** **Bac technologique, Bac pro, Bac S**  
**Salariés** **Demandeurs d'emploi**

### RECRUTEZ UN ASSISTANT QUALITÉ

BTSA Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM - ex STA) en alternance

- OBJECTIFS**
- Participer à la mise en œuvre de la démarche Qualité (HACCP, ISO, BRC, IFS...)
  - Être l'interface production/ Qualité : contrôles de production, traçabilité...
  - Réaliser des prélèvements d'échantillons en vue des analyses, participer aux analyses
  - Gérer et traiter les non-conformités et rechercher les causes
  - Suivre les règles d'hygiène, de nettoyage et de sécurité dans les ateliers

- CONTENU**
- 65 % de présence en entreprise
  - En 1ère année, réalisation des activités dans le service avec une approche basée sur le process de production
  - En 2ème année, conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration : Rédaction de modes opératoires, mise à jour HACCP ou plan de nettoyage, former le personnel...

**PUBLIC** H/F **Qualité - sécurité** **Etudiants** **PRÉREQUIS** **Brevet Professionnel Industries Alimentaires**  
**Salariés** **Demandeurs d'emploi** **Bac technologique, Bac pro, Bac S**

**NOUVEAU**

### RECRUTEZ UN RESPONSABLE QUALITÉ

Titre Pro Responsable QHSE en alternance

- OBJECTIFS**
- Définir les objectifs en matière de qualité et de prévention des risques industriels en fonction du contexte réglementaire
  - Réaliser une veille permanente sur les évolutions de la réglementation
  - Établir les indicateurs de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement
  - Mettre en oeuvre un programme d'amélioration de la qualité (process/produit)
  - Élaborer un programme d'actions : prévention des risques, amélioration des process
  - Vérifier les installations et leur conformité, analyses chimiques de l'environnement proche
  - Concevoir et animer en interne des actions de formation, pour sensibiliser les équipes à la prévention des risques

- CONTENU**
- 75 % de présence en entreprise
  - Gestion autonomie d'un projet d'amélioration continue (ex : amélioration de la démarche Qualité, mise en place d'un nouvelle norme Qualité...)

**PUBLIC** H/F **Qualité - sécurité** **Etudiants** **PRÉREQUIS** **DUT, BTS** **Licence ou 3 ans d'expérience en QSE**  
**Salariés** **Demandeurs d'emploi**

**Titre homologué Niveau 5**

SUD PACA

**IFRIA**

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2023 à août 2025**

**Durée : 1350 h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App : 23 326€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C. Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant :  
Lycée François Pétrarque

SUD PACA

**IFRIA**

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2023 à août 2025**

**Durée : 1470 h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App : 30 240€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C. Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant :  
Lycée François Pétrarque

SUD PACA

**IFRIA**

LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Octobre 2023 à septembre 2025**

**Durée : 1 000 h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App :  
18 824 € HT/ adhérent  
20 324 € HT/ non adhérent

C.Pro/ C.App : Prise en charge partielle selon votre OPCO, nous consulter pour les conditions et les tarifs.

Intervenant : CMAR



## R&D ET MARKETING

Produits : conformez-vous à la réglementation

**NOUVEAU**

### BIEN UTILISER LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET LES ENZYMES

Connaître la réglementation et les conditions d'utilisation

**OBJECTIFS**

- Appréhender la réglementation liée aux auxiliaires technologiques et enzymes
- Connaître les possibilités d'utilisation et les conditions

**CONTENU**

- Qu'est-ce qu'un auxiliaire technologique ? (définition, catégories, étiquetage, ...)
- Contexte réglementaire (UE, France)
- Exemples de dossiers, autorisations d'usage
- Demande de déclaration d'usage

**PUBLIC** H/F Qualité Dirigeant R&D

**PRÉREQUIS** Etre impliqué dans le développement de produits

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**07 février 2023**

**Durée : 3,5h**  
**Distanciel**

1 matinée collective  
300€ HT / adhérent  
400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : François ZUBER, Directeur scientifique du CTCPA

**NOUVEAU**

### IDENTIFIEZ LE STATUT RÉGLEMENTAIRE DE VOTRE PRODUIT POUR MIEUX ORIENTER SON DÉVELOPPEMENT

Les produits « frontières » : quel statut choisir ?

**OBJECTIFS**

- Savoir distinguer les différentes catégories réglementaires de produits «frontières» (aliment courant, enrichi, complément alimentaire, produit diététique...)
- Identifier sa stratégie de positionnement en fonction des exigences de la réglementation (contraintes et opportunités)

**CONTENU**

- Catégories réglementaires de produits, les clés à maîtriser : aliment courant, aliment enrichis, complément alimentaire, aliment pour groupes spécifiques...
- Produits «frontières» : identifier le bon statut, orienter le développement, acquérir les bons réflexes
- Cas pratiques, logigramme

**PUBLIC** H/F Qualité Dirigeant R&D

**PRÉREQUIS** Etre impliqué dans le développement de produits

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**30 mars 2023**

**Durée : 3,5h**  
**Distanciel**

1 matinée collective  
300€ HT / adhérent  
400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Elodie FRANCOIS, Directrice scientifique, PHARMANAGER DEVELOPPEMENT



## ADIV

### SPECIALISTE DES INDUSTRIES CARNÉES

L'ADIV exerce, depuis sa création en 1975, un métier de passerelle entre la recherche académique et les besoins des industries carnées.

Aux côtés des industriels de la filière viande depuis plus de 45 ans, l'ADIV déploie des prestations sur-mesure de R&D appliquée, d'Audit, Conseil, Expertise et Formation-action métier de la filière viande



## R&D ET MARKETING

Révélez le potentiel nutritionnel de vos produits

NOUVEAU

### MUSCLEZ VOS PRODUITS À DESTINATION DES SPORTIFS

Les exigences de la formulation et la production d'aliments pour sportifs

OBJECTIFS

- Connaître le marché des produits pour sportifs (chiffres, tendances, caractéristiques, ...)
- Appréhender les besoins nutritionnels des sportifs et les contraintes nutritionnelles réglementaires
- Savoir formuler et produire des produits pour sportifs

CONTENU

- Appréhender le marché de la nutrition sportive : marché, produits et positionnement, réseaux de distribution, acteurs, présentation, attentes clients, tendances, ...
- Besoins nutritionnels des sportifs : besoins, spécificités par disciplines, influence sur les performances et la récupération, ...
- Cadre réglementaire : allégation utilisables, certifications et labels de qualité
- Innovation : ingrédients fonctionnels et nutritionnels, étapes de conception, leviers d'innovation

PUBLIC H/F Qualité Dirigeant R&D Marketing

PRÉREQUIS

Etre impliqué dans le développement de produits

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

19 et 20 janvier 2023

Durée : 7h

Distanciel

2 matinées collectives  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Florence CULTIER, Directrice  
PEPSWORK

### OPTIMISEZ VOS FORMULATIONS AVEC LE NOUVEAU NUTRI-SCORE®

Outils d'évaluation et d'amélioration de la qualité nutritionnelle

OBJECTIFS

- Acquérir les bases de la nutrition et maîtriser le calcul du nouveau Nutri-score®
- Savoir identifier les atouts et points de progrès de ses produits
- Appréhender des outils d'optimisation de valeurs nutritionnelles pour améliorer le Nutri-score® de ses produits
- Être en mesure de valoriser ces améliorations et apporter des réponses aux consommateurs

CONTENU

- Les enjeux nutrition-santé d'aujourd'hui pour construire l'alimentation de demain
- Améliorer son Nutri-score®
- Méthodes et outils adaptés
- Valorisation des atouts auprès du consommateur

PUBLIC H/F Qualité Dirigeant R&D

PRÉREQUIS

Etre impliqué dans le développement de produits

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

28 et 30 novembre 2023

Durée : 7h

Distanciel

2 matinées collectives  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes :  
Caroline ROUYEYROL ou  
Audrey LESTURGEON,  
expertes en nutrition



Offre régionale

### ACCOMPAGNEMENT SUR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE

Donnez une valeur ajoutée nutrition-santé à vos produits

OBJECTIFS

- Donner une valeur ajoutée nutrition-santé à vos produits
- Évaluer et améliorer la qualité nutritionnelle de vos produits
- Intégrer les contraintes réglementaires concernant la conception et la communication sur les produits à vocation nutrition-santé

CONTENU

- Étiquetages nutritionnels en Europe (INCO, Nutri-Score) et à l'export (USA, Canada...) pour être conforme à la réglementation
- Communication par des allégations nutritionnelles et de santé ou par l'apposition du Nutri-Score, pour valoriser le potentiel de vos produits dans le respect de la réglementation
- Intégration des contraintes sur des produits à vocation nutrition-santé (ex : produits sans gluten, produits enrichis, compléments alimentaires, denrées pour nourrissons et enfants en bas âge...)
- Apprentissage des bases de la nutrition pour acquérir de bonnes connaissances et concevoir des produits de bonne qualité nutritionnelle
- Diagnostic pour connaître les qualités et besoins d'amélioration de vos produits
- Amélioration et maîtrise de la qualité nutritionnelle afin de proposer des produits de bonne qualité (avec une meilleure classe Nutri-Score ou pouvant bénéficier d'allégations)

PUBLIC H/F Qualité Dirigeant R&D Marketing

PRÉREQUIS

Etre salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Dates à fixer avec l'entreprise

En entreprise

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenantes :  
Caroline ROUYEYROL ou  
Audrey LESTURGEON,  
expertes en nutrition



## R&D ET MARKETING

Formulez pour répondre aux attentes des consommateurs



**NOUVEAU**

### REGAGNEZ LA CONFIANCE DES CONSOMMATEURS AVEC DES PRODUITS PLUS NATURELS !

Reformulez vos produits alimentaires au naturel

**OBJECTIFS**

- Définir ses objectifs de naturalité
- Identifier des pistes d'amélioration de la naturalité de ses produits
- Savoir communiquer sur la naturalité conformément à la réglementation

**CONTENU**

- Quelles définitions de la naturalité (marché, consommateur, réglementaire)
- Comment améliorer la naturalité (méthodologie par fonctionnalité)
- Exemples de solutions via la formulation mais également via le process
- Etablir son cahier des charges

**PUBLIC**

**H/F**

**Qualité**

**R&D**

**Direction**

**PRÉREQUIS**

**Expérience dans le développement de produits alimentaire**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**08 et 09 juin 2023**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes :  
Caroline ROUYEYROL  
Experte R&D, Nutrition  
et Information du  
consommateur,  
Christine CHENE, Directrice  
ADRIANOR + 2 expertes  
réglementaires

**NOUVEAU**

### CO-CRÉEZ VOS PRODUITS AVEC LES CONSOM'ACTEURS POUR AUGMENTER VOS CHANCES DE SUCCÈS

Les solutions digitales pour innover

**OBJECTIFS**

- Savoir décrypter le phénomène croissant des communautés d'innovation
- Connaître les nouvelles solutions digitales de co-création pour innover avec le consommateur
- Savoir choisir une solution adaptée à son projet

**CONTENU**

- Evolution du comportement du consommateur : quel impact sur le développement produit et comment le mettre au cœur du processus
- Les outils digitaux pour innover par la co-création avec le consommateur
- Illustration par des exemples
- Présentation d'un offreur de solutions de co-création
- Témoignage d'entreprise

**PUBLIC**

**H/F**

**R&D**

**Direction**

**PRÉREQUIS**

**Avoir un projet d'innovation**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**15 juin 2023**

**Durée : 3,5h**

**Distanciel : (matin)**

1 demi-journée collective  
300€ HT / adhérent  
400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Christel DANEL experte-  
référente « Digital »

**PROVENCE PROMOTION**



## PROVENCE PROMOTION SOLUTIONS D'ACCOMPAGNEMENT POUR LES PROJETS D'IMPLANTATION EN PROVENCE

Agence de développement économique des Bouches-du-Rhône, créée par la Chambre de Commerce et d'Industrie Marseille-Provence et le Conseil Général des Bouches-du-Rhône, Provence Promotion accompagne en toute confidentialité, à titre gracieux, les porteurs de projets et les entreprises françaises ou étrangères dans leur démarche d'investissement sur le territoire.



## R&D ET MARKETING

Formulez pour répondre aux attentes des consommateurs



**NOUVEAU**

### MATIÈRES GRASSES : BIEN LES UTILISER POUR DES PRODUITS DE MEILLEURE QUALITÉ

Comment choisir ou substituer une matière grasse

**OBJECTIFS**

- Connaître les propriétés des différents corps gras
- Appréhender la « naturalité » des différents corps gras
- Connaître les différents types d'altération des corps gras

**CONTENU**

- Les différents corps gras
- Transformation des corps gras
- Contrôle qualité des produits riches en matières grasses
- Recommandations nutritionnelles liées aux matières grasses
- Etiquetage et Information du consommateur
- Travaux pratiques

**PUBLIC** H/F **Qualité** **R&D** **Direction**

**PRÉREQUIS**

**Expérience dans le développement de produits alimentaires**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**12 octobre et 09 novembre 2023**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Caroline ROUVEYROL, experte Nutrition et Formulation

**NOUVEAU**

### INGRÉDIENTS SUCRANTS : CERNER LEURS PROPRIÉTÉS POUR MIEUX SUCRER

Sucres raffinés, sirop d'agave, miel...Quels sucres choisir ?

**OBJECTIFS**

- Connaître les fonctions technologiques des sucres et des édulcorants
- Savoir choisir un sucre en fonction de ses propriétés et de ses projets de formulation
- Faciliter les opérations de diminution du sucre dans les denrées alimentaires

**CONTENU**

- La perception de la saveur sucrée
- Les différents « sucres » dans les produits alimentaires : tendances du marché et axes d'innovation
- Les édulcorants
- Consommation et recommandations nutritionnelles
- Aspects réglementaires
- Les différents rôles du sucre (saveur, couleur, texture, conservation)
- Travaux pratiques

**PUBLIC** H/F **Qualité** **R&D** **Direction**

**PRÉREQUIS**

**Expérience dans le développement de produits alimentaires**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**07 et 08 décembre 2023**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Caroline ROUVEYROL, experte Nutrition et Formulation

### ACCOMPAGNEMENT AU DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS

**OBJECTIFS**

- Optimiser, en toute confidentialité, vos projets de développement de produits et procédés pour lancer, plus vite et à moindre coût, votre produit sur le marché
- Accélérer et sécuriser vos prises de décision et futurs investissements
- Trouver des solutions techniques innovantes de l'idée à l'usine

**CONTENU**

- Clarification et validation à vos côtés des étapes de votre projet
- Conception et animation de séances de travail pluridisciplinaire pour développer l'innovation
- Contribution au développement de nouveaux produits : cahier des charges, planification, budget, consultation et sélection de partenaires, veilles, essais et séances de dégustation, étiquetages dont valeurs nutritionnelles, calcul de nutriscore...etc
- Optimisation de la formulation de vos produits : ingrédient, forme, conditions de mises en œuvre, coût, valeurs nutritionnelles...
- Test de nouvelles technologies plus performantes : veille pour vous orienter, proposition d'essais et de partenaires...
- Industrialisation de vos recettes : consultation de fournisseurs pour vos approvisionnements et équipements, de laboratoires pour caractériser vos produits, faire des essais à différents stades pour la montée en échelle...
- Appui à l'obtention de subventions adaptées à votre projet

**PUBLIC** H/F **Direction** **Sécurité**

**PRÉREQUIS** **Aucun**

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise, en laboratoire ou halle ou à distance**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante : Caroline ROUVEYROL, experte R&D



## R&D ET MARKETING

Structurez votre service R&D

Faites vous accompagner sur le digital

### RECRUTEZ UN ASSISTANT R&D

BTSA Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BioQUALIM - ex STA) en alternance

#### OBJECTIFS

- Participer à l'ensemble des innovations : recherche des matières premières, formulation, essais industriels
- Intégrer l'ensemble des paramètres Qualité, production, coûts d'un nouveau projet : Qualité, Production, Conditionnement
- Mise à jour documentaire (fiches techniques par ex.)

#### CONTENU

- 65 % de présence en entreprise
- En 1ère année, réalisation des activités dans le service avec une approche basée sur le process de production
- En 2ème année, conduite d'un projet dans le cadre d'une amélioration : rédaction de modes opératoires, création/étude d'un nouveau produit, formation du personnel...

**PUBLIC**

H/F

Etudiants

Salariés

Demandeurs d'emploi

R&D

**PRÉREQUIS**

Bac technologique, Bac Pro, Bac S

Brevet Professionnel Industries Alimentaires

SUD PACA  
**IFRIA**

LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Septembre 2023 à août 2025**

**Durée : 1 470 h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C. Pro/ C.App : 30 240€ HT

C. App : Prise en charge totale par l'OPCO

C. Pro : Prise en charge partielle selon votre OPCO

Intervenant :

Lycée François Pétrarque



### ACTEMIUM VITROLLES EXPERT DE L'OPTIMISATION DES INSTALLATIONS

L'innovation est le principal levier de croissance du secteur de l'agroalimentaire et l'objectif est de proposer des aliments sains et de qualité produits de façon durable et efficace et sans nuire à l'environnement. ACTEMIUM Vitrolles (entreprise du Groupe VINCI Energies) propose des solutions novatrices, globales et sur-mesure, adaptées aux processus du secteur de l'agroalimentaire.

À tous les niveaux du cycle de vie industriel, leurs experts vous accompagnent tant dans les études que dans l'optimisation de vos installations.

### ACCOMPAGNEMENT SUR LE DIGITAL

#### OBJECTIFS

- Mettre en place une stratégie digitale, en mobilisant des outils digitaux et en les intégrant à l'organisation pour servir la stratégie d'entreprise.

#### CONTENU

- Savoir choisir les leviers du digital pour développer son CA
- Développer sa notoriété grâce aux réseaux sociaux
- Se lancer en e-commerce : quelle stratégie ? quelle plateforme (marketplace, site web..)
- Optimiser sa performance en e-commerce en activant les leviers efficaces

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Marketing

**PRÉREQUIS**

Être initié aux outils digitaux nécessaires au développement d'une stratégie digitale

Commercial



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante :

Christel DANEL,  
experte-référente « Digital »



## R&D ET MARKETING

Alliez vente et marketing digital

**NOUVEAU**

### SOCIAL COMMERCE : VENDRE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

**OBJECTIFS**

- Identifier les réseaux sociaux les plus adaptés au commerce
- Connaître les fonctionnalités à mettre en place pour promouvoir son offre sur les réseaux sociaux
- Elaborer un plan d'action permettant de vendre via les réseaux sociaux

**CONTENU**

- Présentation des réseaux sociaux les plus adaptés au commerce : Meta, Pinterest, LinkedIn, Youtube
- Les nouveaux usages des consommateurs et partage d'exemples : live shopping, expérience de Carrefour sur Youtube...
- Les fonctionnalités des réseaux pour optimiser ses ventes (les shops, les publicités dynamiques, les jeux concours...)
- Les collaborations avec des influenceurs pour développer vos ventes
- Les étapes et conseils pour réussir sa stratégie social commerce
- Les indicateurs de mesure de performance de sa stratégie

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Marketing

Commercial

**PRÉREQUIS**

Avoir une expérience sur les réseaux sociaux, avoir un site e-commerce



**16 mars 2023**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Christel DANEL,  
experte-référente « Digital »

### CADRE LEGAL DE LA VENTE EN LIGNE

**OBJECTIFS**

- Connaître les obligations juridiques propres aux sites marchands : mentions obligatoires, obligations légales, droit de rétractation, spécificités relatives aux transactions, ...

**CONTENU**

- Cadre générale de la vente en ligne
- La responsabilité du vendeur en ligne
- Les transactions en ligne : quelles spécificités contractuelles pour les sites marchands
- Mise en conformité de son site Internet avec le RGDP

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Marketing

Commercial

**PRÉREQUIS**

Avoir un site marchand



**Mars 2023**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Salon de Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Charlotte BALDASSARI  
Avocate  
En partenariat avec la  
Coopération Agricole Sud

**NOUVEAU**

### ACCROÎTRE LA NOTORIÉTÉ DE SA MARQUE EN MOBILISANT UNE COMMUNAUTÉ D'INFLUENCEURS

**OBJECTIFS**

- Comprendre le marketing d'influence et l'intégrer dans sa stratégie
- Trouver les bons influenceurs et mettre en place des partenariats efficaces
- Apprendre à concevoir une campagne d'influence performante

**CONTENU**

- Comprendre le marketing d'influence : définition et tendances actuelles dans l'alimentaire
- Identifier les risques et opportunités du marketing d'influence
- Repérer les influenceurs : typologies, plateformes préférées, motivations
- Les critères de choix pour collaborer avec un influenceur
- Les moyens et outils pour trouver les influenceurs
- Proposer 1 action d'influence en lien avec votre stratégie marketing
- Mettre en place une action d'influence efficace

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Marketing

Communication

**PRÉREQUIS**

Avoir un compte Facebook et Instagram



**06 avril 2023 (matin)**

**13 avril 2023 (matin)**

**Durée : 7h**

**Distanciel**

**2 sessions de 3h à distance +  
1h de travail individuel**  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Christel DANEL,  
experte-référente « Digital »



## R&D ET MARKETING

Alliez vente et marketing digital

### LANCEZ-VOUS EN E-COMMERCE !

#### OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux du e-commerce
- Identifier les différentes solutions de vente en ligne existantes
- S'approprier les étapes de création d'une activité e-commerce
- Savoir comment structurer son offre sur internet
- Acquérir les bases de l'animation d'un site e-commerce
- Comprendre l'organisation à mettre en place pour optimiser l'efficacité de son activité

#### CONTENU

- Connaître les différents modèles de e-commerce dans l'alimentaire : dernières tendances, évolutions, et stratégie des industriels
- Préparer son projet e-commerce : les différentes solutions existantes, les contraintes logistiques et les solutions d'interfaces, les différentes solutions de paiement
- Concevoir une interface marchande performante : les points clés de la conception, les principes du e-merchandising, l'animation commerciale du site
- Déployer son projet de lancement : les étapes clés de la création d'une activité e-commerce

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Marketing

**PRÉREQUIS**

Avoir des connaissances de base du web

Commercial



**23 mai 2023**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Christel DANEL,  
experte-référente « Digital »

### AMÉLIOREZ VOTRE VISIBILITÉ SUR GOOGLE PAR L'OPTIMISATION DU RÉFÉRENCIEMENT NATUREL

#### OBJECTIFS

- Comprendre les principes clés du référencement naturel (SEO)
- Acquérir méthodes et outils pour améliorer la visibilité et le positionnement de son site web

#### CONTENU

- Comprendre les moteurs de recherche et leur fonctionnement
- Maîtriser les leviers pour améliorer son positionnement sur les moteurs de recherche (technique, éditorial, ergonomie)
- Mettre en place une stratégie de référencement : objectif, cible, plan d'action, suivi et analyse des résultats
- Connaître les outils indispensables à la gestion du référencement naturel (Google Search Console, Google Analytics)

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Marketing

Communication

**PRÉREQUIS**

Avoir des connaissances en marketing



**13 juin 2023**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Christel DANEL  
Expert-référent « Digital »



Offre régionale

### MAXIMISEZ VOS PERFORMANCES EN E-COMMERCE

#### OBJECTIFS

- Comprendre les dernières évolutions du e-commerce alimentaire
- Connaître les leviers d'optimisation pour créer et générer du trafic
- Identifier les actions à mettre en oeuvre pour améliorer le taux de conversion

#### CONTENU

- Comprendre les évolutions du e-commerce alimentaire : chiffres clés du e-commerce, les dernières tendances, le poids des marketplaces
- Optimiser l'interface marchande pour maximiser les conversions : les points clés à optimiser, les principes du e-merchandising, l'animation commerciale du site
- Créer du trafic sur son site e-commerce : les différents leviers (SEO, SEA, social ads, emailing, ...), comment les mettre en oeuvre, quels résultats attendus par levier
- Analyser les performances de son site e-commerce : les indicateurs à suivre, le tableau de bord e-commerce

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Marketing

Commercial

**PRÉREQUIS**

Avoir un site e-commerce

Communication



**14 novembre 2023**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Christel DANEL,  
experte-référente « Digital »



Offre régionale



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Réduisez vos impacts environnementaux grâce à l'éco-conception



## OPTIMISEZ VOS EMBALLAGES DE L'USINE JUSQU'AU CONSOMMATEUR

Répondre aux obligations réglementaires et aux exigences clients en matière d'emballages

OBJECTIFS

- Identifier les points à vérifier pour une substitution aux matériaux plastiques
- Connaître les bases de la fabrication des emballages en papier carton

CONTENU

- Contexte réglementaire
- Éco-concevoir ses emballages
- Réduire son empreinte environnementale (focus plastique)
- Alternatives aux plastiques
- Mobiliser les consommateurs/inciter au tri (guides et outils à disposition)

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Qualité** **R&D** **Environnement**

PRÉREQUIS **Aucun**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**06 juin 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Isabelle DOR, Consultante en emballages

## ACCOMPAGNEMENT SUR L'ANALYSE DE CYCLE DE VIE DE VOS PRODUITS ET EMBALLAGES

Utilisez une méthode reconnue d'éco-conception

OBJECTIFS

- Évaluer l'impact environnemental d'un produit ou d'un emballage
- Comparer différentes solutions : procédés, emballages, matières...
- Rechercher des emballages alternatifs (bio-sourcés, recyclés...)

CONTENU

- L'accompagnement à l'ACV par le CRITT suit un process précis qui permet d'optimiser les ressources à engager :
- Sensibilisation de l'entreprise à l'éco-conception
  - Choix du produit/emballage à étudier
  - Collecte des données
  - Calcul des impacts environnementaux
  - Rédaction du rapport et présentation des résultats
  - Détermination des pistes d'actions

PUBLIC H/F **Dirigeant** **R&D**  
**Environnement** **Qualité**

PRÉREQUIS **Avoir accès aux données techniques produits et/ou emballages**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenantes :  
Estelle MARIN, experte eco-conception et Claire COMBRE, experte en environnement

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX D'UN NOUVEL EMBALLAGE

OBJECTIFS

- Savoir choisir l'emballage le plus adéquat à vos besoins, pour répondre aux attentes clients et consommateurs

CONTENU

- 1/2 journée d'accompagnement de l'expert emballages du CRITT suffit pour vous aider à définir votre « cahier des charges », en listant les critères de choix indispensables à intégrer dans vos demandes d'échantillonnages et d'achats d'emballages.

PUBLIC H/F **Dirigeant** **Qualité** **Environnement**

PRÉREQUIS **Aucun**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenante :  
Estelle MARIN, experte en RSE & éco-conception emballages



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)



## MAÎTRISEZ VOS CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE

Performance énergétique en industrie agroalimentaire

**OBJECTIFS**

- Identifier les postes de consommations énergétiques
- Savoir utiliser des indicateurs de performance pour maîtriser vos consommations
- Savoir évaluer et financer vos actions d'économies d'énergie

**CONTENU**

- La réglementation, le marché de l'énergie, notions de base
- Les principaux postes de consommations en agroalimentaire : production de froid, vapeur, air comprimé, motorisation
- Les indicateurs de performance énergétique
- Les tableaux de bords et le comptage
- Le financement des actions
- Retours d'expériences

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Environnement**  
**Responsables techniques**

**PRÉREQUIS** **Connaître ses procédés de transformation**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**12 janvier 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Yvan DELOCHE, expert en environnement



Offre régionale

## RÉDUISEZ VOS COÛTS ÉNERGÉTIQUES

Les fondamentaux du marché de l'énergie

**OBJECTIFS**

- Savoir identifier les différents leviers permettant de baisser le coût de son énergie
- Apprendre à optimiser ses contrats d'énergie
- Savoir utiliser des indicateurs de performance pour maîtriser ses consommations
- Savoir évaluer et financer ses actions d'économies d'énergie

**CONTENU**

- Les unités et calculs énergétiques
- Les différentes composantes d'une facture d'énergie
- Les abattements de taxes sur l'énergie
- Optimiser ses achats énergie et comparer des offres énergies
- Outils de suivi des consommations et indicateurs de performance énergétique
- Les énergies renouvelables et leur intérêt dans les entreprises agroalimentaires
- Calculer la rentabilité des actions d'économies d'énergie
- Financer les opérations de maîtrise de l'énergie

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **Achats**  
**Environnement** **Responsables techniques**

**PRÉREQUIS** **Culture scientifique pour la bonne compréhension des unités énergétiques**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**05 octobre 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenants :  
Antoine DEGUINE Collectif Energie et  
Yvan DELOCHE, expert en environnement



Offre régionale



## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE PREMIER FACILITATEUR DE VOS PROJETS ÉNERGÉTIQUES

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE accompagne les entreprises dans leurs projets de travaux de rénovation énergétique et optimise les CEE grâce à une offre sur-mesure.



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)



**NOUVEAU**

## DÉPLOYEZ UNE MÉTHODOLOGIE INNOVANTE DE RÉDUCTION DES CONSOMMATIONS D'EAU

Mettez en œuvre la méthode du pincement (Pinch) eau

**OBJECTIFS**

- Découvrir une méthode systémique de réduction des consommations d'eau
- Appréhender les outils développés dans le cadre du projet Minimeau
- Identifier le potentiel d'application et les limites de cette méthode dans mon entreprise

**CONTENU**

- Contexte, enjeux et présentation du projet ANR Minimeau
- Les principes du Pincement Eau
- Contexte réglementaire de la réutilisation en eau
- Les outils développés dans le cadre du Projet ANR Minimeau
- Analyse d'un cas d'étude

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Responsables techniques

Environnement

**PRÉREQUIS**

Connaître les principaux usages de l'eau dans son entreprise



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**07 novembre 2023**  
**Durée : 3,5h**  
**Distanciel**

1 demi-journée collective  
300€ HT / adhérent  
400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenants :  
Yvan DELOCHE expert  
en environnement et Hedi  
ROMDHANA AgroParis Tech

## DIAG ECO-FLUX : OPTIMISEZ VOS COÛTS ET RÉDUISEZ VOS PERTES EN ÉNERGIE, MATIÈRES, DÉCHETS ET EAU

Faites des économies, gagnez en rentabilité et réduisez vos impacts environnementaux

**OBJECTIFS**

- Évaluer la situation de son entreprise
- Identifier les axes prioritaires de progrès
- Mettre en place un plan d'actions

**CONTENU**

- Le diagnostic Eco-Flux (<https://diagecoflux.bpifrance.fr/>) est un accompagnement personnalisé pour réduire les consommations d'énergie, de matières, d'eau et de déchets.
- Le Critt Agroalimentaire Sud est agréé par Bpifrance pour la réalisation du Diag Eco-Flux, réservé aux entreprises de 20 à 250 salariés.
- Si vous ne répondez pas aux critères d'éligibilité du diagnostic, ou si vous souhaitez un accompagnement spécifique ciblé énergie, eau, matières ou déchets, nous pouvons vous proposer un accompagnement personnalisé.

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

Responsables techniques

Environnement

**PRÉREQUIS**

Aucun



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Nous consulter pour les conditions et les tarifs (soutien ADEME et BPI)

Intervenant :  
Yvan DELOCHE, expert en environnement



**bpifrance**

## G2E SUD EST

### PARTENAIRE SUR LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE



G2E SUD EST accompagne les entreprises pour réduire leurs coûts énergétiques : télérelève des compteurs, suivi des consommations, suivi en temps réel des températures, management de l'énergie, optimisation des contrats de fourniture, effacement de puissance, réduction des taxes, analyse du réseau électrique, recherche des défauts électriques, thermographie infrarouge.



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Engagez vous dans la décarbonation de votre activité



**NOUVEAU**

## DÉCARBONER VOTRE ACTIVITÉ ET RÉPONDER AUX DÉFIS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Initier votre stratégie bas carbone

**OBJECTIFS**

- Connaître les causes et les conséquences du changement climatique
- Comprendre ce qu'est une stratégie de décarbonation
- Identifier et appliquer les outils et solutions existants

**CONTENU**

- Sensibilisation aux enjeux énergie climat
- Les étapes d'une stratégie de décarbonation
- Différences entre ACV et Bilan Carbone®
- Exemples de profils de Bilan Carbone® dans les industries agroalimentaires
- Exemples d'actions à mettre en place
- Valoriser sa transition

**PUBLIC** **H/F** **Dirigeant** **Responsables techniques** **PRÉREQUIS** **Connaître les flux de l'entreprise**  
**Environnement** **Qualité**

## DIAG DÉCARBON'ACTION : INITIER LA DÉCARBONATION DE VOTRE ENTREPRISE

Évaluez et réduisez vos émissions de gaz à effet de serre

**OBJECTIFS**

- Mesure des émissions directes et indirectes de Gaz à Effet de Serre (GES)
- Co-construction du plan de transition
- Valorisation de la transition

**CONTENU**

- Le diagnostic Décarbon'action (<http://diagdecarbonaction.bpifrance.fr/>) permet d'initier la décarbonation des entreprises.
- Le Critt Agroalimentaire Sud est référencé comme expert par Bpifrance pour la réalisation de ce diagnostic réservé aux entreprises n'ayant jamais réalisé de Bilan GES.
- Pour la réalisation du diagnostic, nous utilisons la méthode de comptabilité GES Bilan Carbone®. Une sensibilisation du personnel aux enjeux énergie et climat est réalisée en début de projet.
- Si vous ne répondez pas aux critères d'éligibilité du diagnostic, ou si vous souhaitez un accompagnement spécifique sur le sujet, nous pouvons vous proposer un accompagnement personnalisé.

**PUBLIC** **H/F** **Dirigeant** **Responsables techniques** **PRÉREQUIS** **Avoir accès aux données de consommations de l'entreprise**  
**Environnement** **Qualité**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**06 avril 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
 500€ HT / adhérent  
 700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenants :  
 Yvan DELOCHE et Claire COMBRE, experts en environnement



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Nous consulter pour les conditions et les tarifs (soutien ADEME et BPI)

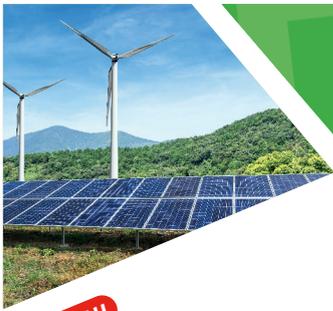
Intervenante :  
 Claire COMBRE, experte en environnement



## ENGIE ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS LEADER DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE EN FRANCE



ENGIE Entreprises & Collectivités facilite et concrétise la transition zéro carbone des entreprises, aussi bien à travers ses solutions d'énergies renouvelables, que par ses services d'accompagnement pour consommer moins et mieux.



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Affichage environnemental  
Structurez votre service sécurité environnement



**NOUVEAU**

## AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL : PRÉPAREZ VOUS AUX FUTURES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Comprendre et appliquer la méthode de calcul de l'affichage environnemental

**OBJECTIFS**

- Connaître le contexte réglementaire
- Appréhender la méthode de calcul

**CONTENU**

- Contexte réglementaire
- L'affichage environnemental
- Méthode de calcul : notions d'ACV
- Leviers d'actions

**PUBLIC**

H/F

Dirigeant

R&D

Environnement

Qualité

**PRÉREQUIS**

Avoir accès aux données techniques produits et/ou emballages

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**26 octobre 2023**

**Durée : 3,5h**

**Distanciel : la matinée**

1 demi-journée collective  
300€ HT / adhérent  
400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenantes :  
Estelle MARIN, experte  
eco-conception et Claire  
COMBRE, experte en  
environnement



**collectif  
énergie**

## COLLECTIF ENERGIE

### COMMUNAUTÉ D'ENTREPRISES RASSEMBLEES POUR MIEUX ACHETER LES GAZ ET ELECTRICITE

Collectif Énergie casse les règles du marché en faisant bénéficier à ses adhérents de solutions tarifaires performantes traditionnellement réservées aux (très) gros consommateurs d'énergie. Soutenu par BPI Invest, Collectif Énergie, c'est aussi et surtout 60 collaborateurs donnant le meilleur d'eux-mêmes chaque jour. Dans toute la France, les adhérents de Collectif Énergie peuvent compter sur des conseillers, ingénieurs, consultants, data analyst pour maîtriser leur budget.

**NOUVEAU**

## RECRUTEZ UN RESPONSABLE QSE

Titre Pro Responsable QHSE en alternance

**OBJECTIFS**

- Définir les objectifs en matière de qualité et de prévention des risques industriels en fonction du contexte réglementaire
- Réaliser une veille permanente sur les évolutions de la réglementation relative à la qualité, l'hygiène, la sécurité, l'environnement et aux conditions de travail.
- Établir les indicateurs de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement
- Mettre en oeuvre un programme d'amélioration de la qualité (process/produit)
- Élaborer un programme d'actions : prévention des situations à risque, amélioration des process existants...
- Vérifier les installations et leur conformité en réalisant des visites de contrôle des équipements et produits et en effectuant des analyses chimiques dans l'environnement proche du site de production
- Concevoir et animer en interne des actions de formation pour sensibiliser les équipes à la prévention des risques

**CONTENU**

- 75 % de présence en entreprise
- Gestion autonome d'un projet d'amélioration ou de management autour de la qualité, hygiène, sécurité et environnement

**PUBLIC**

H/F

Etudiant

Salarié

Demandeur d'emploi

**PRÉREQUIS**

BTS

DUT

Licence ou 3 ans  
d'expérience en QSE

SUD PACA  
**IFRIA**  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

**Octobre 2022 à septembre 2024**

**Durée : 1 000 h sur 2 ans**

**Présentiel : Avignon**

C.Pro/ C.App :  
18 824 € HT/ adhérent  
20 324 € HT/ non adhérent

C.Pro/ C.App : Prise en charge  
partielle selon votre OPCO,  
nous consulter pour les  
conditions et les tarifs.

Intervenant : CMAR



# ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Progressez vers une performance globale et durable



## STRUCTUREZ VOTRE DÉMARCHE RSE

### Construire une démarche RSE

**OBJECTIFS**

- Construire une démarche RSE pour une meilleure performance globale
- Connaître les enjeux et les principes du Développement Durable et de la Responsabilité Sociétale des Entreprises
- Identifier dans vos pratiques celles relevant de la RSE
- Identifier les enjeux RSE et les communiquer à l'ensemble des collaborateurs

**CONTENU**

- Enjeux et définition de la RSE/développement durable
- Outils et méthodes pour développer la RSE au sein de l'entreprise
- Planifier la mise en oeuvre d'une stratégie de RSE
- Pourquoi mettre en place une telle démarche ? bénéfices ?
- Les facteurs de succès
- Comment structurer son projet RSE ?
- L'identification des parties prenantes et le recensement de leurs attentes
- Comment intégrer la RSE dans l'organisation de l'entreprise ?
- La définition de la politique et des objectifs RSE
- L'exploitation des outils de la RSE (tableau des indicateurs, définition d'un plan d'actions, réflexion sur la définition de la communication)

**PUBLIC**

H/F

Responsable/ chef de projet RSE

**PRÉREQUIS**

Être impliqué dans la stratégie de l'entreprise

Dirigeant

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**28 février 2023**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Estelle MARIN, experte en  
RSE & éco-conception  
emballages



Offre régionale

## ACCOMPAGNEMENT AU DEPLOIEMENT D'UNE DEMARCHE RSE CONCRETE DANS VOTRE ENTREPRISE

**OBJECTIFS**

- Connaître les principes fondamentaux de la RSE
- Donner du sens à son projet RSE
- Connaître les dispositifs adaptés à vos besoins
- Savoir comment mettre en place une démarche pragmatique

**CONTENU**

Plusieurs dispositifs de performance globale vous sont proposés :

Du diagnostic :

- «Audit» RSE de vos pratiques
- Le diagnostic 3D®, Destination Développement Durable
- Le portail Valorise, portail RSE des fournisseurs et des distributeurs, avec un accompagnement pour remplir le questionnaire et le diffuser aux GMS

À la mise en place d'un plan d'action :

- Accompagnement pour l'amélioration de vos pratiques RSE
- Valorisation de la démarche de communication à mettre en place
- Appui à l'obtention de labels comme PME+ (favorisant votre entreprise auprès de la GMS)

**PUBLIC**

H/F

Tout salarié

**PRÉREQUIS**

Être enclin à une démarche collective

**Critt**

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour  
les conditions et les tarifs

Intervenante :  
Estelle MARIN, experte  
en RSE & éco-conception  
emballages



## SEDE VEOLIA

### VALORISATION DES DÉCHETS ET SOUS-PRODUITS INDUSTRIELS

SEDE VEOLIA est un acteur majeur dans la valorisation des déchets organiques en région Sud : il prend en charge les déchets organiques, les boues d'épuration et certains déchets minéraux et propose des solutions de valorisation dans une logique d'économie circulaire.



## COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Améliorez les résultats de vos équipes commerciales  
Structurez votre service commercial



### DYNAMISEZ VOTRE FORCE DE VENTE AVEC DES OUTILS CRM PRAGMATIQUES

#### OBJECTIFS

- Améliorer sa capacité à conduire une équipe
- Piloter son équipe à travers des nouveaux outils digitaux CRM
- Développer la performance de son équipe commerciale

#### CONTENU

- Qu'est-ce que le CRM (Customer Relationship Management) ?
- Les outils intégrés à l'ERP, les outils indépendants
- Le CRM pour la relation avec les clients grands comptes
- Les outils de suivi de la force de vente
- L'utilisation de son CRM par le manager lors d'un entretien avec son équipe commerciale

PUBLIC

H/F

Commerce

Dirigeant

PRÉREQUIS

Avoir des connaissances fondamentales en management commercial



26 mai 2023

Durée : 7h

Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Bernard CHAUDERON,  
expert-référent « Commerce  
et distribution »

NOUVEAU

### RECRUTEZ UN RESPONSABLE COMMERCIAL

Bachelor Kedge en alternance

#### OBJECTIFS

- Comprendre et maîtriser le fonctionnement et les spécificités des entreprises du secteur agroalimentaire
- Acquérir les compétences commerciales incontournables pour développer de manière efficiente les marchés concernés
- Vendre des produits alimentaires auprès des différents réseaux de distribution
- Identifier et comprendre les enjeux et innovations portés par les entreprises de ce secteur
- Manager des projets de développement commercial spécifiques à la filière alimentaire
- Apporter une vision globale de la fonction commerciale et managériale dans le domaine des Industries Agroalimentaires.

#### CONTENU

- Fondamentaux du management
- Projet entrepreneuriat
- Certification après évaluation continue et présentation d'un mémoire en fin d'année et soutenance orale

PUBLIC

H/F

Export

Commercial

Salariés

Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

BTS - DUT - Justifier d'une expérience de 3 ans minimum



Janvier 2023 à décembre 2023

Durée : 437 heures sur 18 mois  
dont 12 mois en alternance  
Distanciel et présentiel à  
Marseille

C.Pro/ C.App :  
12 000 € HT/ adhérent  
13 500 € HT/ non adhérent  
C.Pro/ C.App : Prise en  
charge partielle selon votre  
OPCO

Intervenant :  
KEDGE BUSINESS SCHOOL



## JABERSON

### CABINET D'AVOCATS PROCHE DE SES CLIENTS

Respect, professionnalisme, engagement et générosité, telles sont les valeurs de Jaberson. Leurs clients bénéficient de l'appui et de conseils d'avocats spécialisés dans toutes les disciplines du droit, rompus au travail en équipe, à la gestion de projet et à l'accompagnement d'entreprises de toutes tailles.



# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Améliorez vos performances commerciales



## DYNAMISATION COMMERCIALE DES MAGASINS DE VENTE

### OBJECTIFS

- Citer des outils pragmatiques pour dynamiser son magasin de vente
- S'approprier ces outils pour les projeter pertinemment dans l'activité
- Mettre en place ces outils et suivre leur efficacité dans le temps

### CONTENU

- Le positionnement pour asseoir un positionnement crédible
- La maîtrise de l'offre
- Promotion : Objectif, produit, fréquence, remise ?
- Outils de fidélisation et de conquête de clients
- Proposition d'une offre complémentaire

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente



**Avril 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Salon de Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Pierre MAINGY - Expert en commerce  
En partenariat avec la coopérative Agricole Sud

## VENDRE AUX GRANDS COMPTES

### OBJECTIFS

- Préparer ses dossiers et Rendez-vous de vente et ses négociations de manière efficace et concise en grand compte
- Formaliser des outils express nécessaires à la préparation

### CONTENU

- Préparer sa vente et sa négociation annuelle de façon efficace
- Construire un argumentaire de création de valeur
- Rencontrer avant la négociation, le marketing et le category manager
- La vente en grand compte client : la négociation et ses tactiques
- Rappel des techniques de vente SIMAC
- Identifier le profil de l'acheteur pour adapter son comportement et sa communication
- La négociation et ses fondamentaux : stratégie, tactiques, conduite et contenu
- Les clés pour réussir une vente

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Exercer une fonction à vocation commerciale



**7 et 9 juin 2023**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Bernard CHAUDERON,  
expert-référent « Commerce et distribution »

CAPIAT Offre régionale

## ACCOMPAGNEMENT SUR LA PERFORMANCE COMMERCIALE

### OBJECTIFS

- Renforcer ses compétences sur les nombreux nouveaux enjeux commerciaux : prise en compte des prix de revient, clause de renégociation, lancement de produits innovants, nouvel encadrement des promotions, nouveaux systèmes d'organisation de la force de vente, opportunités de progresser sur un nouveau circuit de distribution...
- Identifier et saisir les opportunités en restauration collective

### CONTENU

- Construction de la politique commerciale annuelle et les 4P et les techniques de vente.
- Management commercial et coaching d'une équipe de vente
- Négociation en « Grands comptes »
- Optimisation et organisation d'un secteur commercial et Choix et animation d'une force d'agents commerciaux
- Choisir les circuits de restauration
- Les clés du référencement en RHF

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir des bases de la négociation commerciale



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenants : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution » et Carole SADAKA, experte RH



# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Renforcez vos performances sur des marchés ciblés



## GAGNEZ DES MARCHÉS PUBLICS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Cibler et répondre avec succès aux marchés publics de fournitures de denrées alimentaires

OBJECTIFS

- Connaître et comprendre le marché de la Restauration collective et ses enjeux
- Identifier les segments de marché à prioriser en fonction de son offre et les appels d'offre pertinents
- Construire une réponse adaptée à un appel d'offre public

CONTENU

- Connaître le marché de la restauration collective
- Comprendre le code de la commande publique et les procédures de passation de marchés publics
- Comprendre les autres réglementations qui s'appliquent à la restauration collective (qualité nutritionnelle, EGalim, AGec...) et l'intérêt de développer son ancrage territorial
- Identifier qui sont les acheteurs publics et quels sont les circuits de distribution adaptés
- Cibler les secteurs de restauration collective en fonction de son offre et mettre en place une veille pertinente
- Construire un plan d'action pour se faire connaître des acheteurs publics
- Construire une réponse adaptée à un appel d'offre et travailler son mémoire technique

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS **Etre en charge du développement commercial**



**20 mars 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Carole SADAKA, experte restauration collective



Offre régionale

## RÉUSSISSEZ VOS NÉGOCIATIONS COMMERCIALES «GRANDS COMPTES» EN DISTRIBUTION BIO

OBJECTIFS

- Connaître les différentes chaînes de la distribution spécialisée Bio et leurs modes de fonctionnement
- Etablir sa politique commerciale et préparer ses tarifs

CONTENU

- Le réseau spécialisé Bio : un marché bien organisé et mature.
- Où le référencement peut-il se faire en GMS pour une TPE/PME Bio ?
- Présentations des différentes enseignes nationales et régionales et leurs spécificités.
- La préparation de la négociation commerciale et la création des CGV.
- L'entretien avec l'acheteur.

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS **Etre en charge du développement commercial**



**11 mai 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Olivier FABREGOUL, Spécialiste du réseau bio



Offre régionale

## NÉGOCIER AVEC LA GMS

OBJECTIFS

- Maîtriser la négociation grand compte en réseau
- Réaliser des exercices pratiques et des sketches de training

CONTENU

- Les bases de la politique commerciale : socle de la négociation
- L'évolution de sa politique tarifaire en phase avec les objectifs de l'entreprise et le marché
- Les contrats clients : le plan d'affaires
- La cohérence des politiques commerciales entre les différents réseaux de commercialisation
- Les exigences de la DGCCRF pour l'entreprise
- Préparation de la négociation chez un client grand compte (étude de cas)
- Préparer ses besoins en contreparties pour développer son chiffre d'affaire
- Préparer votre scénario en négociation global du réseau de commercialisation par la direction commerciale
- La préparation type d'une négociation avec un grand compte
- L'adaptation anticipée au système de communication et au profil de l'acheteur

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS **Avoir des connaissances fondamentales en management commercial**



**24 et 25 mai 2023**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Valence**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant : Bernard CHAUDERON, expert-référent « Commerce et distribution »



Offre régionale



# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Dynamisez vos ventes à l'export



## DÉVELOPPER SES VENTES À L'EXPORT

### OBJECTIFS

- Cibler ses marchés à l'export
- Construire un business plan l'export
- Chiffrer le coût global de sa démarche export

### CONTENU

- Travail sur le ciblage des marchés export: quels pays et pourquoi?
- Comment définir les marchés cibles ?
- Construction d'une matrice de sélection
- Les actions à mettre en œuvre pour se développer à l'international
- Hiérarchisation des priorités
- Les acteurs de l'export : qui fait quoi et vers qui me tourner en fonction de mes besoins
- Organiser la prospection sur les marchés ciblés
- Identifier les partenaires et relais

PUBLIC H/F Export Dirigeant

### PRÉREQUIS

Avoir identifié l'export comme une opportunité



**30 janvier 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
 500€ HT / adhérent  
 700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
 Franck CHAULVET,  
 Expert-référent «Export»

 Offre régionale

## ACCOMPAGNEMENT SUR L'EXPORT

### OBJECTIFS

- Identifier les éléments clés d'une démarche de prospection à l'international
- Cibler les marchés prioritaires
- Animer ses importateurs et distributeurs
- Augmenter son chiffre d'affaires à l'export

### CONTENU

- Les impacts sur l'organisation du développement à l'international
- Le choix de ses marchés prioritaires à l'export
- La construction de sa stratégie de développement à l'international
- Quels sont les leviers financiers disponibles ?
- Les salons à l'international

PUBLIC H/F Export Dirigeant

PRÉREQUIS **Aucun**



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Franck CHAULVET, expert-référent « Export »

## DIAGNOSTIC FLASH A L'EXPORT

### OBJECTIFS

- Etudier les points forts et les points faibles de votre offre à l'export
- Faire le point sur vos pratiques et sur les opportunités de développement à l'international
- Option le cas échéant : structurer une démarche, notamment avec l'appui de la Team France Export Sud

### CONTENU

- Analyse des forces et faiblesses internes de l'entreprise
- Analyse des opportunités et menaces
- Analyse des importations mondiales et des principaux pays importateurs de votre famille de produits
- Focus sur les exportations françaises de votre famille de produits
- Synthèse : Points forts/Points de vigilance

PUBLIC H/F Export Dirigeant

PRÉREQUIS **Aucun**



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**1/2 journée en entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant : Franck CHAULVET, expert-référent « Export »

NOUVEAU

## RÉAGIR FACE AUX DEMANDES ABUSIVES DES ENSEIGNES

OBJECTIFS

- Identifier les pratiques illicites des distributeurs dans la négociation et l'exécution de l'accord annuel
- Utiliser les leviers juridiques pour réagir face à des demandes abusives
- Anticiper les applications de clauses contractuelles litigieuses

CONTENU

- Rappel des pratiques restrictives de concurrence et des sanctions applicables
- Exemples concrets de décisions ayant sanctionné les comportements abusifs des enseignes
- Recommandations pratiques – stratégie à adopter face à une demande abusive

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente

**18 janvier 2023 (matin)**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

Module 1 d'un cycle de 4 demi-journées collectives d'une durée de 3,5 heures chacun - Choisir à minima 2 modules sur les 4

1/2 journée collective :  
250€ HT / adhérent  
350€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Jaberson, Cabinet  
d'avocats spécialisés en droit des affaires

NOUVEAU

## LIMITEZ LES PÉNALITÉS LOGISTIQUES

OBJECTIFS

- Connaître le cadre légal des pénalités logistiques
- Identifier les points-clés à négocier dans les conventions logistiques
- Réagir lors de la facturation de pénalités logistiques injustifiées

CONTENU

- Rappel des outils juridiques encadrant les pénalités logistiques
- Exposé du cadre juridique sur les pénalités logistiques : montant, procédure contradictoire de vérification des pénalités, prohibition de la déduction d'office
- Recommandations pratiques dans les documents contractuels : renforcer ses CGV sur le sujet, élaborer des réserves sur les dispositions abusives figurant dans les contrats des enseignes
- Recommandations pratiques au cours de l'exécution de la relation commerciale : suivi motifs de pénalités et respect de la procédure contradictoire

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente

**18 janvier 2023 (après-midi)**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

Module 2 d'un cycle de 4 demi-journées collectives d'une durée de 3,5 heures chacun - Choisir à minima 2 modules sur les 4

1/2 journée collective :  
250€ HT / adhérent  
350€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Jaberson, Cabinet  
d'avocats spécialisés en droit des affaires

NOUVEAU

## MAÎTRISEZ LE CADRE JURIDIQUE APPLICABLE AUX CONTRATS MDD

OBJECTIFS

- Connaître le cadre juridique applicable aux contrats relatifs aux produits MDD
- Connaître les outils juridiques spécifiques à la relation MDD
- Identifier les points clés de la négociation d'un contrat relatifs aux produits MDD

CONTENU

- Rappel du cadre juridique applicable aux contrats de fourniture de produits MDD
- Exposé des nouveautés issues de la loi EGALIM 2 et obligation de mise à jour des contrats MDD
- Recommandations pratiques (« charte de fabrication », MDD, contrat d'achat de l'enseigne)

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente

**26 juin 2023 (matin)**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

Module 3 d'un cycle de 4 demi-journées collectives d'une durée de 3,5 heures chacun - Choisir à minima 2 modules sur les 4

1/2 journée collective :  
250€ HT / adhérent  
350€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Jaberson, Cabinet  
d'avocats spécialisés en droit des affaires

# COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Appuyez-vous sur le cadre juridique pour améliorer vos pratiques commerciales

NOUVEAU

## RENFORCEZ OU METTEZ À JOUR VOS CGV 2023

OBJECTIFS

- Comprendre le rôle et la place des CGV dans la négociation et la relation commerciale
- Déterminer les points clés des CGV pour l'entreprise
- Intégrer le cadre légal et réglementaire dans l'élaboration des CGV

CONTENU

- L'importance des CGV (partie tarifaire et partie juridique)
- Le contenu des CGV
- Discussion sur les éléments à insérer/renforcer pour disposer de CGV plus efficaces
- La mise à jour nécessaire des CGV (à insérer en 2023) conformément à la réglementation applicable
- Discussion sur les éléments à ajouter pour disposer de CGV conformes à la réglementation

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience dans la vente

NOUVEAU

## PRÉPAREZ VOS NÉGOCIATIONS COMMERCIALES 2023 À L'AIDE DU CADRE JURIDIQUE APPLICABLE

OBJECTIFS

- Maîtriser le cadre juridique des négociations commerciales annuelles
- Préparer ses négociations à l'aide des outils juridiques mis à disposition
- Identifier les pratiques illicites des enseignes et les leviers juridiques

CONTENU

- Rappel du cadre juridique applicable
- Rappel du calendrier de négociation (dates butoir à respecter – conséquence en cas de non-respect)
- Exposé des nouveautés ayant un impact sur le cadre juridique des négociations commerciales annuelles
- Analyse des difficultés vécues lors des négociations 2022
- Analyse des demandes des enseignes constatées en pratique lors des négociations/renégociations 2022 (comment les contourner en 2023 ?)
- Recommandations pratiques

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente et en négociations commerciales

NOUVEAU

## SÉCURISEZ VOS ÉCHANGES D'INFORMATIONS AVEC VOS CONCURRENTS ET VOS CLIENTS

OBJECTIFS

- Connaître les règles et enjeux du droit de la concurrence
- Evaluer les risques relatifs aux échanges d'informations
- Identifier les comportements prohibés et autorisés dans ses échanges avec des concurrents
- Identifier les comportements prohibés et autorisés dans ses échanges avec ses clients
- Adopter un comportement approprié dans le cadre des échanges sur les prix
- Connaître les règles et enjeux du droit de la concurrence
- Evaluer les risques relatifs aux échanges d'informations
- Identifier les comportements prohibés et autorisés dans ses échanges avec des concurrents
- Identifier les comportements prohibés et autorisés dans ses échanges avec ses clients
- Adopter un comportement approprié dans le cadre des échanges sur les prix

CONTENU

- Rappel des fondamentaux des règles du droit de la concurrence
- Comment travailler dans le respect du droit de la concurrence : Quels échanges avec un concurrent, avec son client ?
- Comportements prohibés envers ses clients : ce qu'il est interdit de faire/dire
- Comportements prohibés envers ses concurrents : ce qu'il est interdit de faire/dire
- Comportements autorisés : ce qu'il est possible de faire / dire
- Mises en situation pratiques

PUBLIC H/F Commerce Dirigeant

PRÉREQUIS Avoir une expérience en vente

aria  
SUD PROVENCE-ALPES  
CÔTE D'AZUR

12 octobre 2023 (matin)  
Présentiel : Aix-en-Provence

Module 4 d'un cycle de 4 demi-journées collectives d'une durée de 3,5 heures chacun - Choisir à minima 2 modules sur les 4

1/2 journée collective :  
250€ HT / adhérent  
350€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Jaberson, Cabinet  
d'avocats spécialisés en droit  
des affaires

aria  
SUD PROVENCE-ALPES  
CÔTE D'AZUR

3 octobre 2023  
Durée : 7h  
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Jaberson, Cabinet  
d'avocats spécialisés en droit  
des affaires

aria  
SUD PROVENCE-ALPES  
CÔTE D'AZUR

12 avril 2023  
Durée : 7h  
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Jaberson, Cabinet  
d'avocats spécialisés en  
droit des affaires



## RESSOURCES HUMAINES

Formez vos managers

### FONCTION : «CHEF D'ÉQUIPE»

#### OBJECTIFS

- Connaître le rôle d'un responsable d'équipe
- Motiver les personnes et développer les potentiels
- Maîtriser les différentes situations amenées par cette fonction

#### CONTENU

- Le rôle du chef d'équipe
- Le travail de son équipe
- Communiquer efficacement
- La délégation

**PUBLIC**

H/F

Chef d'équipe

Production

**PRÉREQUIS**

Manager au moins une personne en direct

Futur chef d'équipe



**18 janvier et 01 février 2023**  
**06 et 20 septembre 2023**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Anne LANG,  
Consultante en  
management et en  
communication

En partenariat avec l'ISEMA

### FONCTION : «CHEF D'ÉQUIPE» - PERFECTIONNEMENT

#### OBJECTIFS

- Prendre de la hauteur sur ses principes de management
- Développer ses capacités de manager coach

#### CONTENU

- Développement de son leadership par la pratique de l'assertivité
- Solliciter les autres positivement
- Mieux s'affirmer dans les différentes situations de management
- Déléguer pour centrer son action sur les tâches à valeur ajoutée pour l'équipe
- Mise en œuvre de techniques de délégation efficaces
- Création des conditions favorables pour la responsabilisation des équipes
- Gestion des situations délicates
- Diagnostic des situations pré-confliktuelles ou conflictuelles
- Adoption des comportements efficaces pour les réguler ou en sortir

**PUBLIC**

H/F

Chef d'équipe

Production

**PRÉREQUIS**

Avoir suivi la formation « Fonction : chef d'équipe »



**Mars 2023**

**Durée : 7h**

**Présentiel : Salon de Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenante :  
Anne LANG,  
Consultante en management  
et en communication  
En partenariat avec la  
Coopérative Agricole Sud

**NOUVEAU**

### APPRENDRE LES BASES DE LA PRATIQUE MANAGÉRIALE

#### OBJECTIFS

- Savoir mobiliser, responsabiliser, motiver et évaluer ses collaborateurs
- Construire et conduire une équipe
- Maîtriser les techniques de communication
- Détecter les tensions et résoudre les problèmes qui peuvent apparaître

#### CONTENU

- Comprendre les rôles et missions du Manager
- Connaître et reconnaître les styles managériaux
- Comprendre les motivations selon les profils
- Connaître les notions de l'Analyse Transactionnelle
- Connaître les messages contraignants de Taibi Kahler les notions de responsabilités
- Maîtriser les différentes techniques de communication (DESC et OSBD)

**PUBLIC**

H/F

RH

Dirigeant

**PRÉREQUIS**

Manager au moins une personne en direct



**14 et 15 mars 2023**

**Durée : 14h**

**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Elisabeth BONNEFOY,  
Experte référente « RH »



# RESSOURCES HUMAINES

Formez vos managers



**NOUVEAU**

## DROIT DU TRAVAIL POUR LES MANAGERS

**OBJECTIFS**

- Maîtriser les modalités d'embauche et l'établissement des contrats de travail
- Appréhender les clés de l'intégration, la période d'essai, et les entretiens
- Maîtriser la gestion du temps de travail, des congés, des périodes de suspension du contrat de travail, la procédure disciplinaire et la rupture du contrat de travail
- Aborder l'obligation de sécurité de l'employeur et la prévention des risques professionnels

**CONTENU**

- Les différentes formes de contrats de travail ou de collaboration, rédaction des contrats
- La préparation de l'accueil des collaborateurs
- L'exécution de la période d'essai
- La gestion du temps de travail
- Obligation de sécurité, principe de prévention et principes relatifs à la procédure disciplinaire
- La rupture du contrat de travail • Les entretiens

**PUBLIC** H/F RH **Dirigeant**  
**Responsable de service**

**PRÉREQUIS** **Avoir une expérience ou intervenir en management**



**28 avril 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Jaberson,  
Cabinet d'avocat spécialisé  
en droit social

## PRÉPAREZ ET MENEZ VOS ENTRETIENS ANNUELS POUR SOUTENIR LA STRATÉGIE DE VOTRE ENTREPRISE

**OBJECTIFS**

- Connaître les bases légales de l'entretien professionnel
- Préparer et mener un entretien d'évaluation
- Préparer et mener un entretien professionnel
- Apprendre à donner et recevoir du Feedback et FeedForward

**CONTENU**

- Préparer et s'entraîner à mener l'entretien annuel
- Organiser l'entretien
- Fixer des objectifs réalisables et évaluer les objectifs réalisés
- Recadrer un comportement défaillant, une mauvaise performance
- Encourager, féliciter les comportements positifs et les réussites
- Le suivi de l'entretien

**PUBLIC** H/F **Responsable de service**  
**Dirigeant** RH **Chef d'équipe**

**PRÉREQUIS** **Manager au moins une personne en direct**



**13 septembre 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Elisabeth BONNEFOY,  
Consultante en Ressources  
Humaines



Offre régionale

**NOUVEAU**

## PERFECTIONNEZ VOTRE FONCTION DE MANAGER

**OBJECTIFS**

- Améliorer son rapport au temps
- Améliorer son leadership ainsi que son savoir-être et savoir-faire dans l'animation d'équipe
- Savoir dire « non »
- Apprendre à tenir un entretien de recadrage

**CONTENU**

- L'efficacité managériale et le rapport au temps
- Les 7 règles d'or de la communication
- Savoir dire « non » lorsque cela est nécessaire
- L'entretien de recadrage

**PUBLIC** H/F RH **Dirigeant**

**PRÉREQUIS** **Manager au moins une personne en direct**



**16 et 17 octobre 2023**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Elisabeth BONNEFOY,  
Consultante en Ressources  
Humaines



## RESSOURCES HUMAINES

Sécurisez vos pratiques en matière de Santé-Sécurité au travail



**NOUVEAU**

### PANORAMA D'ACTUALITÉ EN SANTÉ-SÉCURITÉ AU TRAVAIL

**OBJECTIFS**

- Connaître les principes fondamentaux liés à la prévention des risques professionnels et à la protection de la santé et sécurité,
- Connaître les principes liés à la gestion de l'inaptitude du salarié,
- Appréhender l'actualité légale, réglementaire et jurisprudentielle en la matière.

**CONTENU**

- Rappel des principes généraux en matière de santé et sécurité
- L'obligation de sécurité de l'employeur et du salarié
- Panorama des principaux risques professionnels
- Les principaux outils de prévention des risques professionnels
- Les différents acteurs de la prévention des risques professionnels
- Le rôle de la négociation collective dans la prévention des risques professionnels
- Réforme du 2 août 2021 et du décret du 26 avril 2022 et actualités jurisprudentielles

**PUBLIC** H/F RH **Dirigeant Commercial**

**PRÉREQUIS** **Avoir une expérience en HSE**



**30 mars 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Jaberson,  
Cabinet d'avocat spécialisé  
en droit social

**NOUVEAU**

### MAINTIEN ET ACTUALISATION DES COMPÉTENCES DU SAUVETEUR SECOURISTE AU TRAVAIL

**OBJECTIFS**

- Maintenir ses compétences afin de contribuer à la diminution des risques d'atteinte à la santé des salariés.
- Mettre ses compétences au profit de la santé et de la sécurité au travail.
- Participer à la mise en œuvre de la prévention dans l'entreprise.

**CONTENU**

- Le cadre juridique
- Le rôle du SST
- Comment contribuer à la mise en oeuvre de la prévention
- Réaliser une protection adaptée et l'examen de la victime
- Faire alerter ou alerter les secours
- Secourir : les saignements abondants, l'étouffement, les malaises, les brûlures, les traumatismes, les plaies, la perte de connaissance, la réanimation cardio pulmonaire
- Certification des SST
- Tâches administratives de fin de formation

**PUBLIC** H/F **Tout public**

**PRÉREQUIS** **Etre déjà sauveteur secouriste au travail**



**15 juin 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Geoffrey DEMOULIEZ,  
Formateur en gestes et  
postures certifié par l'INRS



### ERM AUTOMATISMES ÉQUIPEMENTS POUR LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIQUES

ERM propose des solutions et prestations d'études techniques dans quatre domaines : la didactique, la robotique, les solutions de fabrication et l'énergie. Lors d'un webinar le 5 avril dernier, ils ont proposé des solutions d'internet industriel des objets (IOT) pour des équipements industriels intelligents.



## RESSOURCES HUMAINES

Sécurisez vos pratiques en matière de Santé-Sécurité au travail

**NOUVEAU**

### GESTES ET POSTURES

**OBJECTIFS**

- Acquérir les bonnes pratiques dans les activités de manutention et sur les postes de travail
- Connaître les dispositions réglementaires
- Connaître Les obligations de l'entreprise et du salarié

**CONTENU**

- Statistiques des arrêts maladie et accidents de travail
- Les partenaires de la prévention et leurs rôles
- Les risques et conséquences liés à l'accident de travail ou la maladie professionnelle
- Que faire en cas d'accident
- Les facteurs provoquants, aggravants
- Les troubles musculo-squelettiques
- Soulever, déplacer correctement
- Les postures au travail

**PUBLIC** H/F **Tout public**

**PRÉREQUIS** **Aucun**



**29 juin 2023**  
**Durée : 7h**  
**En entreprise**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Geoffrey DEMOULIEZ,  
Formateur et conseil en  
sécurité

**NOUVEAU**

### SAUVETEUR SECOURISTE AU TRAVAIL

**OBJECTIFS**

- Intervenir efficacement face à une situation d'accident
- Mettre en application ses compétences de SST au service de la prévention des risques

**CONTENU**

- Le cadre juridique
- Situer son rôle
- Contribuer à la mise en œuvre de la prévention
- Réaliser une protection adaptée et l'examen de la victime
- Faire alerter ou alerter les secours
- Secourir : les saignements abondants, l'étouffement, les malaises, les brûlures, les traumatismes, les plaies, la perte de connaissance, la réanimation cardio pulmonaire
- Certification des SST
- Tâches administratives de fin de formation

**PUBLIC** H/F **Tout public**

**PRÉREQUIS** **Aucun**



**26 et 27 septembre 2023**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Aignon**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Geoffrey DEMOULIEZ,  
Formateur et conseil en  
sécurité

**ALPES**  
**CONTRÔLES**

### ALPES CONTROLES PRÉSERVER LA SECURITE DES PERSONNES ET DES BIENS

Créé en 1988, Alpes Contrôles est un organisme de contrôle indépendant. Tiers de confiance dans le domaine de la réduction des risques pour la santé et la sécurité des personnes, la sécurité des biens, la réduction des atteintes à l'environnement, le confort et le bien-être général de la population, Alpes Contrôles intervient dans 3 domaines d'activités : Construction & Exploitation, Formation et Certification biologique.



## RESSOURCES HUMAINES

Gérez les ressources humaines de votre entreprise



**NOUVEAU**

### LES MATINALES JURIDIQUES DU SOCIAL

**OBJECTIFS**

- Intégrer les évolutions légales et réglementaires du droit social
- Analyser les dernières jurisprudences en matière sociale
- Analyser les conséquences pratiques pour votre entreprise de l'actualité législative, réglementaire et jurisprudentielle en matière de droit social
- Anticiper les conséquences des évolutions en préparation
- Échanges de bonnes pratiques avec les intervenants et avec vos pairs

**CONTENU**

- Le contenu sera adapté aux actualités

**PUBLIC** H/F RH **Dirigeant** **Affaires sociales** **Juridique**  
**Représentants du personnel**

**PRÉREQUIS** **Aucun**



**5 janvier 2023 (9h30-11h30)**  
**18 mai 2023 (9h30-11h30)**  
**7 septembre 2023 (9h30-11h30)**  
**7 décembre 2023 (9h30-11h30)**  
**Durée : 8h**  
**En distanciel**

500€ HT / adhérent  
 700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
 Jaberson,  
 Cabinet d'avocat spécialisé en  
 droit social

### SAVOIR INTÉGRER DES SAISONNIERS ET INTÉRIMAIRES

**OBJECTIFS**

- Faciliter l'intégration professionnelle et l'autonomie au poste
- Enrichir les leviers d'accompagnement du manager et/ou du tuteur dans sa relation avec ce personnel
- Fidéliser les salariés temporaires, limiter l'absentisme et le turn-over
- Optimiser l'investissement Formation initiale

**CONTENU**

- Cerner les enjeux d'un bon accueil et d'une bonne intégration
- Maîtriser la fonction Accompagnement
- Maîtriser la fonction Formation
- Valoriser la relation gagnant/Gagnant
- Conclure une fin de contrat

**PUBLIC** H/F **Tout public**

**PRÉREQUIS** **Toutes personnes amenées à recruter, accueillir, intégrer et accompagner du personnel saisonnier avec ou sans lien hiérarchique**



**06 et 07 février 2023**  
**02 et 03 octobre 2023**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
 1 000€ HT / adhérent  
 1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Olga SANDRI,  
 formatrice



Offre régionale

**NOUVEAU**

### CDD ET INTÉRIM : COMMENT SÉCURISER LES CONTRATS COURTS

**OBJECTIFS**

- Différencier les différentes typologies de contrats courts (contrat à durée déterminée, contrat de mission, alternance)
- Connaître les principales spécificités inhérentes aux contrats courts
- Maîtriser les différents motifs de recours aux contrats courts
- Savoir déterminer l'opportunité du recours aux contrats courts
- Maîtriser les contraintes liées à la mise en œuvre des contrats courts : délais de carence durée de période d'essai
- Connaître les règles spécifiques liées à la rédaction du contenu des contrats courts
- Maîtriser les modes spécifiques de rupture des contrats courts
- Appréhender les risques juridiques liés à la conclusion, l'exécution et la rupture des contrats courts

**CONTENU**

- Rappel de la distinction entre les contrats courts et le CDI
- Distinction CDD et intérim
- Les modalités spécifiques de conclusion du contrat court
- L'exécution des contrats courts
- La cessation du contrat court

**PUBLIC** H/F RH **Dirigeant** **Commercial**

**PRÉREQUIS** **Avoir une expérience ou intervenir en gestion des ressources humaines**



**20 avril 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
 500€ HT / adhérent  
 700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
 Jaberson,  
 Cabinet d'avocat spécialisé  
 en droit social



# RESSOURCES HUMAINES

Gérez les ressources humaines de votre entreprise

NOUVEAU

## FAITES FONCTIONNER EFFICACEMENT VOTRE CSE GRÂCE À DES OUTILS ADAPTÉS

OBJECTIFS

- Comprendre le fonctionnement du Comité Social et Économique et ses attributions, en matière économique et financière
- Connaître les missions et rôles des membres du CSE en matière de santé, de sécurité et de conditions de travail
- Connaître le vocabulaire et les obligations de l'entreprise à travers le CSE
- Intégrer les réflexes de communication constructives avec les membres du CSE
- Comprendre la notion de 'salarité protégé'
- Utiliser des outils simples pour respecter les obligations légales et la communication constructive

CONTENU

- Connaître l'histoire du CSE
- La mise en place le CSE en entreprise en fonctions des différents seuils
- Les différents acteurs du CSE : leurs rôles, leurs missions
- Les obligations du CSE : informations, consultations, récurrence
- La convocation, l'ordre du Jour, le Procès-Verbal
- Le droit d'alerte – Les recours à l'expertise

PUBLIC H/F RH Dirigeant

PRÉREQUIS Etre salarié

NOUVEAU

## PARTICIPATION, INTÉRESSEMENT, PLANS D'ÉPARGNE D'ENTREPRISE

OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt des dispositifs d'épargne salariale et de rémunération différée
- Connaître et différencier les différents dispositifs d'épargne salariale existants
- Maîtriser les modalités et principes spécifiques de mise en place et de fonctionnement des dispositifs
- Déterminer l'opportunité de la mise en place d'un ou plusieurs dispositifs
- Appréhender les possibilités d'articulation et d'optimisation dans la mise en place des différents dispositifs d'épargne salariale

CONTENU

- Les différentes formes d'épargne salariale
- La participation aux résultats
- L'intéressement
- Le plan d'épargne entreprise
- Le plan d'épargne retraite
- Le compte épargne temps
- Les actions gratuites, stock-options et BSPCE

PUBLIC H/F Dirigeant RH Commercial PRÉREQUIS Avoir une expérience ou intervenir en gestion des ressources humaines

NOUVEAU

## DÉLÉGATIONS DE POUVOIRS : LES CLÉS POUR LES SÉCURISER

OBJECTIFS

- Connaître les caractéristiques et conditions de validité d'une délégation de pouvoirs
- Comprendre l'intérêt et les effets d'une délégation de pouvoirs
- Appréhender l'opportunité (ou à nécessité) de mettre en place une ou plusieurs délégations de pouvoirs
- Appréhender les obligations liées à la rédaction des délégations de pouvoirs
- Appréhender les obligations liées à la mise en œuvre des délégations de pouvoirs
- Appréhender l'organisation des délégations de pouvoirs au sein de structures complexes

CONTENU

- Les principes généraux relatifs à la responsabilité de l'employeur
- Présentation générale de la délégation de pouvoirs
- Les conditions de validité de la délégation de pouvoirs
- Les effets de la délégation de pouvoirs
- Les obligations liées à la délégation de pouvoirs
- Le cadre de mise en place de la délégation de pouvoirs

PUBLIC H/F Dirigeant RH Commercial PRÉREQUIS Avoir une expérience ou intervenir en gestion des ressources humaines



**11 et 12 octobre 2023**  
Durée : 14h  
Présentiel : Avignon

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Elisabeth BONNEFOY,  
Consultante en Ressources Humaines



**9 novembre 2023**  
Durée : 7h  
Présentiel : Aix-en-Provence

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Intervenant :  
Jaberson,  
Cabinet d'avocat spécialisé en droit social



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenant :  
Jaberson,  
Cabinet d'avocat spécialisé en droit social



## RESSOURCES HUMAINES

Gérez les ressources humaines de votre entreprise



### ACCOMPAGNEMENT À LA CERTIFICATION DES COMPÉTENCES DE VOS SALARIÉS

Optimisez votre démarche compétences grâce aux CQP

#### OBJECTIFS

- Développer la qualification des salariés
- Valoriser les compétences individuelles et collectives
- Accompagner par la formation les changements générationnels, structurels et organisationnels

#### CONTENU

- Traduction des compétences requises pour la tenue d'un poste en programme de formation visant une qualification, une certification ou un diplôme
- Co-construction avec l'entreprise de l'ingénierie de formation
- Elaboration des parcours de formation individualisés et adaptés aux objectifs
- Mise en oeuvre, coordination de l'ingénierie pédagogique et financière
- Les suivis et l'animation de l'action de formation
- Mesure de l'efficacité des formations

**PUBLIC** H/F **Tous les services de l'entreprise**

**PRÉREQUIS** **Aucun**



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenant :  
IFRIA SUD PACA

### DIAGNOSTIC RH

Parcours d'accompagnement

#### OBJECTIFS

- Faites le point sur vos pratiques RH, et définissez un véritable plan d'action RH et de formation en trois étapes :
- Etape 1 : pré-diagnostic RH (1,5 jour)
  - Etape 2 : accompagnement sur une ou plusieurs des thématiques listées ci-dessous (5 jours)
  - Etape 3 : entretien de restitution (0,5 jour)

#### CONTENU

- Le processus de recrutement (définition des profils de poste, coût de recrutement, dispositifs d'embauche...) et intégration de nouveaux arrivants dans l'entreprise
- La professionnalisation de la fonction RH dans l'entreprise
- L'identification et levée des freins à la décision d'embauche/ évaluation des « risques » RH, mise en place et analyse d'indicateurs RH (absentéisme..)
- L'organisation du travail
- La mise en place d'une Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC)
- La GEstion des Parcours Professionnels (GEPP) / anciennement Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences (GPEC)...

**PUBLIC** H/F **RH** **Dirigeant**

**PRÉREQUIS** **Connaissance des métiers de l'entreprise, du droit du travail**  
**Intérêt pour la stratégie**



**Date à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Gratuit pour les entreprises de moins de 50 salariés cotisant à Ociapiat



Vous n'êtes pas dans cette situation ?  
Consultez-nous !

**NOUVEAU**

### ACCOMPAGNEMENT EN RESSOURCES HUMAINES

#### OBJECTIFS

- Adapter vos ressources humaines aux évolutions de votre entreprise, gérer votre croissance
- Développer des outils et pratiques utiles à votre entreprise sans que cela soit votre cœur de métier
- Répondre à vos obligations réglementaires
- Piloter votre entreprise par l'analyse des indicateurs RH
- Anticiper les changements tout en motivant vos équipes

#### CONTENU

- Appui RH opérationnel et stratégique en fonction de la situation de votre entreprise et de sa stratégie globale
- Accompagnement sur les sujets techniques, juridiques, sociaux et managériaux dans le domaine des Ressources Humaines
- Gestion des talents : recrutement, intégration, fidélisation, management, cohésion d'équipe, formation, développement, mutation, disciplinaire, social, sortie etc...
- Aide à la gestion des obligations sociétales et sociales

**PUBLIC** H/F **RH** **Dirigeant**

**PRÉREQUIS** **Occuper une fonction en RH**



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenante :  
Elisabeth BONNEFOY,  
Experte référente « RH »



# RESSOURCES HUMAINES

Travaillez sur votre attractivité



## RÉUSSISSEZ VOS RECRUTEMENTS

### OBJECTIFS

- Analyser ses besoins en recrutements
- Bâtir sa stratégie de recherche de candidats, identifier les canaux digitaux et les acteurs «Emploi» locaux
- Rédiger une annonce attractive tout en respectant la législation
- Optimiser la sélection des candidats et mener les entretiens
- Sécuriser ses recrutements

### CONTENU

- Bien se connaître en tant que recruteur: Aptitudes d'écoute, biais psychologiques
- Identifier, cadrer les besoins et définir le profil recherché sur la base de critères prioritaires
- Choisir le sourcing adapté: acteurs emploi, jobboards, réseaux sociaux, etc.
- Rédiger l'annonce selon la cible
- Adapter les méthodes et outils de présélection pour évaluer le potentiel de la personne : entretien téléphonique, tests, méthodes d'assessments center, grille d'observation et d'analyse
- Préparer l'entretien de recrutement
- Préparer et gérer la phase d'intégration
- Mesurer l'efficacité de ses recrutements à l'aide d'indicateurs

PUBLIC **H/F** **RH** **Dirigeant**

PRÉREQUIS **Aucun**



**07 et 08 février 2023**  
**Durée : 14h**  
**Distanciel**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Elisabeth BONNEFOY,  
Experte référente « RH »



Offre régionale

## DÉVELOPPEZ VOTRE MARQUE EMPLOYEUR POUR ATTIRER ET FIDÉLISER VOS COLLABORATEURS

### OBJECTIFS

- Communiquer sa politique RH
- Porter sa marque employeur auprès de ses clients internes
- Promouvoir la fonction RH et son évolution

### CONTENU

- Le concept de la marque employeur
- Etablissement du bilan de l'image de marque employeur de l'entreprise
- Développement de l'image de la marque RH
- Communication de sa marque employeur

PUBLIC **H/F** **RH** **Dirigeant**

PRÉREQUIS **Avoir au moins un an d'ancienneté**



**23 et 24 mai 2023**  
**Durée : 14h**  
**Distanciel**

2 journées collectives  
1 000€ HT / adhérent  
1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante :  
Elisabeth BONNEFOY,  
Experte référente « RH »

## RECRUTEMENT D'UN DEMANDEUR D'EMPLOI FORMÉ À VOS BESOINS

### OBJECTIFS

- Sécuriser le recrutement d'un ou plusieurs demandeurs d'emploi en les formant en amont de l'embauche
- Choisir le dispositif pédagogique et financier adapté

### CONTENU

- Positionnement des candidats au regard de vos besoins en compétences
- Formalisation d'un programme de formation
- Ingénierie financière avec Pole Emploi et votre OPCO
- Mise en oeuvre de la formation

PUBLIC **H/F** **RH** **Dirigeant**

PRÉREQUIS **Avoir un recrutement en cours**



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Nous consulter pour les conditions et tarifs

Intervenant :  
IFRIA SUD PACA



## RESSOURCES HUMAINES

Structurez vos formations internes

### DEVENIR FORMATEUR INTERNE

#### OBJECTIFS

- Identifier des techniques et des outils du métier de formateur/formatrice utiles pour la pratique professionnelle
- Préparer une action de formation

#### CONTENU

- L'apprentissage chez l'adulte
- Comprendre les mécanismes de la conception d'une formation
- L'animation d'une formation
- Faire vivre la formation dans le temps

**PUBLIC** H/F Tout public

**PRÉREQUIS** Maitriser les compétences à transférer

Maitriser les savoirs fondamentaux



**09 et 10 mars 2023**  
**08 et 09 juin 2023**  
**09 et 10 novembre 2023**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
 1 000€ HT / adhérent  
 1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
 Sarah CALES, experte en andragogie



Offre régionale

### EXERCEZ LA FONCTION DE TUTEUR ET/OU DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

#### OBJECTIFS

- Faciliter l'intégration de nouveaux salarié.e.s par une qualité d'accueil et d'accompagnement
- Organiser le transfert des compétences et l'évaluation des acquis

#### CONTENU

- La fonction tutorale
- La communication intergénérationnelle
- Construire un parcours de formation
- Accompagner efficacement
- Savoir évaluer
- Etablir un lien avec l'école ou le CFA

**PUBLIC** H/F Tout public

**PRÉREQUIS** Avoir au moins deux ans d'ancienneté



**23 et 24 février 2023**  
**15 et 16 mai 2023**  
**12 et 13 octobre 2023**  
**Durée : 14h**  
**Présentiel : Avignon**

2 journées collectives  
 1 000€ HT / adhérent  
 1 400€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenante : Jacques  
 RAVEL, consultant formateur



Offre régionale



## MTI

### INSUFFLER LA CROISSANCE

MTI INTERNATIONAL est spécialisé dans l'accompagnement des opérations de cession et d'acquisition dans l'agroalimentaire, et sa représentation régionale, MTI MEDITERRANEE, est partenaire du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur depuis 10 ans. Après une carrière dans différents groupes, Patrice MARTINEAU apporte depuis 2005 son savoir-faire et ses compétences au groupe MTI.



## RESSOURCES HUMAINES

Structurez vos formations internes



### ACCOMPAGNEMENT A LA MISE EN PLACE DE FORMATIONS EN SITUATION DE TRAVAIL

Faites reconnaître vos formations internes

#### OBJECTIFS

- Accompagner l'entreprise à former ses salariés en situation de travail
- Organiser la Formation en Situation de Travail (AFEST) en conformité avec la Loi Avenir Professionnel
- Transmettre les savoir-faire
- Faciliter l'apprentissage terrain
- Intégrez vos formations en situation de travail dans votre plan de formation

#### CONTENU

- Module 1 : diagnostic des besoins, des compétences visées et des pratiques existantes au niveau formation
- Module 2 : analyse des activités de travail, repérage des situations de travail formatives, définition des parcours de formation et de l'ingénierie pédagogique nécessaire
- Module 3 : professionnalisation des acteurs internes et accompagnement de la mise en œuvre

**PUBLIC** H/F Tous les services de l'entreprise

**PRÉREQUIS** Aucun



**Date à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Gratuit pour les entreprises de moins de 50 salariés cotisant à Ocapiat



Vous n'êtes pas dans cette situation ? Consultez-nous !

### TRANSFERT DE VOS SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE

#### OBJECTIFS

- Se questionner sur les pratiques de transfert des compétences dans son entreprise
- Élaborer un plan d'action au regard du diagnostic
- Identifier les ressources nécessaires à la mise en œuvre du plan d'action

#### CONTENU

- Identification des savoirs et savoir-faire à transférer
- Élaboration des modules ou séquences de transfert
- Animation d'un module ou d'une séquence de transfert
- Organisation de la capitalisation des savoirs et savoir-faire

**PUBLIC** H/F Salarié Ressources humaines

**PRÉREQUIS** Aucun



**Date à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Gratuit pour les entreprises de moins de 50 salariés cotisant à Ocapiat



Vous n'êtes pas dans cette situation ? Consultez-nous !

Intervenante : Anne LANG, consultante en management et en communication



### GRDF PRINCIPAL DISTRIBUTEUR DE GAZ NATUREL EN FRANCE

GRDF, en tant que gestionnaire de réseau de distribution de gaz en France, accompagne les entreprises avec des préconisations de solutions gaz modernes et performantes.



# SERVICES TRANSVERSAUX

Améliorez vos processus de gestion



## ÉLABOREZ ET MAÎTRISEZ LA CONSTRUCTION DE VOTRE PRIX DE REVIENT

OBJECTIFS

- Déterminer, analyser et piloter les coûts de revient dans une entreprise
- Piloter la performance

CONTENU

- L'analyse des coûts
- Les méthodes de détermination des coûts de revient
- Du coût de revient au compte de résultat
- Le pilotage des écarts
- Le pilotage de la performance

PUBLIC H/F Finance Gestion Dirigeant

PRÉREQUIS **Savoir lire les documents comptables et en maîtriser les grands principes (bilan et compte de résultat)**



**06 juin 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Fabrice VERPILLOT, expert-référent « Gestion »



Offre régionale

## OPTIMISEZ LE CONTRÔLE DE GESTION DE VOTRE MASSE SALARIALE

OBJECTIFS

- Appréhender les leviers opérationnels RH
- Etre en capacité de piloter économiquement la politique salariale d'une entreprise
- Mesurer la performance sociale et contrôler la performance économique

CONTENU

- Le contrôle de gestion RH
- Contenu & périmètre de la masse salariale
- Mécanismes & construction
- Analyse des écarts & pilotage
- Evènements & effets mécaniques
- Politique salariale & tableaux de bord
- Les contrôles de la CNIL

PUBLIC H/F Finance Gestion Dirigeant

PRÉREQUIS **Savoir lire les documents comptables et en maîtriser les grands principes (bilan et compte de résultat)**



**03 octobre 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Aix-en-Provence**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Fabrice VERPILLOT  
Expert-référent « Gestion »

NOUVEAU

## RÉALISATION D'UN BUSINESS PLAN SUR EXCEL

OBJECTIFS

- Réaliser un BP sur Excel
- Construire un outil de simulation financière sur Excel
- Comprendre les interactions entre les différents leviers opérationnels et financiers.

CONTENU

- Définir une stratégie
- Simuler les prévisions commerciales
- Transposer les variables d'activité
- Déterminer les couts de fonctionnement
- Synthétiser le compte de résultat
- Construire le plan d'investissement
- Transcrire les emprunts bancaires
- Elaborer le bilan
- Réaliser le plan de financement
- Etablir le plan de trésorerie
- Présenter les ratios financiers

PUBLIC H/F Finance Gestion Dirigeant

PRÉREQUIS **Savoir lire les documents comptables et en maîtriser les grands principes (bilan et compte de résultat)**



**21 novembre 2023**  
**Durée : 7h**  
**Présentiel : Avignon**

1 journée collective  
500€ HT / adhérent  
700€ HT / non adhérent

Réalisable en intra

Intervenant :  
Fabrice VERPILLOT  
Expert-référent « Gestion »



# SERVICES TRANSVERSAUX

Améliorez vos processus de gestion



## RENDEZ PLUS RAPIDE VOS PROCESSUS ADMINISTRATIFS

Diminuer le temps de traitement de la commande à la facturation

- OBJECTIFS**
- Maîtriser les gaspillages d'un processus administratif
  - Être capable de déceler les gaspillages d'un flux administratif
  - Savoir utiliser des outils pragmatiques d'amélioration continue

- CONTENU**
- Présentation des fondamentaux du Lean Management et de l'amélioration continue
  - Analyse du processus administratif
  - Comment optimiser le processus grâce aux outils du Lean
  - Les clés de succès pour la mise en place et la pérennité de la démarche d'amélioration

**PUBLIC** H/F **Production** **Chef d'équipe** **PRÉREQUIS** **Connaissance de l'environnement administratif de son service**  
**Maintenance** **Qualité** **Logistique** **Administration**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :  
Benoit MUS, expert en Performance Industrielle

## ACCOMPAGNEMENT POUR BÉNÉFICIER D'UNE SUBVENTION SUR VOS PROJETS D'INVESTISSEMENT

Aide au montage des dossiers

- OBJECTIFS**
- Vous guider dans la sollicitation d'une subvention auprès de la région Sud pour le financement de votre projet
  - Conduire la rédaction, le montage et le dépôt du dossier
  - Echanger à vos côtés avec les services instructeurs

- CONTENU**
- Etudier l'éligibilité de votre projet (offert)
  - Recueillir les informations nécessaires sur site
  - Vous aider à rédiger votre dossier
  - Piloter et suivre la construction du dossier, et le déposer dans les temps
  - Répondre aux questions complémentaires des organismes instructeurs avec réactivité
- Notre valeur ajoutée :
- Proximité et compréhension des besoins des entreprises agroalimentaires
  - Connaissance du service instructeur de la région Sud
  - Capacité à valoriser les enjeux techniques du projet d'investissement

**PUBLIC** H/F **Dirigeant** **PRÉREQUIS** **Avoir des projets d'investissements (construction de bâtiments agroalimentaires et travaux, équipements et matériels de production, études liés au projet, logiciels liés à la production) en région Sud**



AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

**Date à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise et à distance**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenantes :  
Caroline ROUYEYROL  
Experte R&D, Audrey  
LESTURGEON Experte Bio,  
et Estelle MARIN Experte  
RSE

## ACCOMPAGNEMENT EN FINANCE ET GESTION

- OBJECTIFS**
- Optimiser les processus de gestion
  - Améliorer la fonction finance
  - Amélioration du pilotage de la performance

- CONTENU**
- La transposition de budgets opérationnels en budgets financiers
  - Le pilotage de la masse salariale
  - La réalisation de contrôle de gestion social
  - La mise en place d'un contrôle de gestion pour la gestion de la performance ou pour la gestion du cash...

**PUBLIC** H/F **Finance** **Gestion** **Dirigeant** **PRÉREQUIS** **Savoir lire les documents comptables et en maîtriser les grands principes (bilan et compte de résultat)**



**Dates à fixer avec l'entreprise**

**En entreprise**

Coût : Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Intervenant :  
Fabrice VERPILLOT  
Expert-référent «Gestion»

**REJOIGNEZ  
LE RÉSEAU AGROALIMENTAIRE  
DE LA RÉGION SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR !**



**UN ENSEMBLE DE SOLUTIONS POUR  
BOOSTER VOTRE PERFORMANCE GLOBALE**



Tél : 04 90 31 55 19

contact@ariasud.com  
www.ariasud.com

Contact pédagogique :  
Coralie BENITO

Contact administratif :  
Laure DUPIN



**AGROALIMENTAIRE SUD**  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Tél : 04 90 31 55 08

critt@critt-iaa-paca.com  
www.critt-iaa-paca.com

Contact pédagogique :  
se référer aux programmes  
détaillés

Contact administratif :  
Laure DUPIN



LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Tél : 04 90 31 55 13

contact@ifriasudpaca.com  
www.ifriapaca.com

Contact pédagogique :  
Lucile BEDEL

Contact administratif :  
Sabrina DE CLERCK

Visitez notre site internet [www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)  
et suivez-nous sur les réseaux sociaux



PERFORMANCE  
INDUSTRIELLE



ACHATS &  
SUPPLY CHAIN  
MANAGEMENT



QUALITÉS  
DES PRODUITS



R&D  
MARKETING



ENVIRONNEMENT ET  
DÉVELOPPEMENT  
DURABLE



COMMERCIALISATION  
& MARCHÉS



RESSOURCES  
HUMAINES



FONCTIONS  
SUPPORT

Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet  
[www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)

