



2025

FORMATIONS ET ACCOMPAGNEMENTS POUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

FORMATION CONTINUE

FORMATION EN MICROCERTIFICATION

FORMATION EN ALTERNANCE

ACCOMPAGNEMENT



LE RÉSEAU RÉGIONAL DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

Né de la collaboration des structures régionales au service du secteur agroalimentaire, le réseau regroupe :

- Trois **organisations professionnelles** de l'industrie agroalimentaire ainsi que leur structure de mutualisation de moyens :



- **Plus de 200 entreprises** agroalimentaires (membres actifs)
- **Des dizaines de partenaires** liés à l'agroalimentaire (membres associés)

Il accompagne la performance globale des entreprises agroalimentaires grâce à :

- Une offre complète de **services**
- Un travail collectif en **réseau**
- Des relations de **proximité**

LES AVANTAGES DU RÉSEAU



Un **travail collectif** en réseaux



Une **relation** de proximité



Une **offre complète** de services

La force d'un réseau

Des structures en place depuis **30 ans**
Des **échanges** entre entreprises
Des **expertises** reconnues
Des **partenariats** avec des membres associés sélectionnés
Une **diversité** de compétences
Une organisation **simple**

Les services inclus

Un service de **questions-réponses**
Des **webinaires** et ateliers thématiques
Un travail sur l'**attractivité des métiers**
Un carnet de **contacts privilégiés**
Des **bulletins d'informations** mensuels
Une **aide au recrutement**
Une **simplification des démarches pour les formations en alternance**

Des conditions préférentielles

Accompagnements personnalisés
Diagnostiques et conseils
Formations inter et intra entreprises
Formations en **alternance**
Participation à des **manifestations** régionales, nationales et internationales
Rencontres d'acheteurs, conventions d'affaires, opérations de **sourcing**
Veilles (réglementaire, RSE, etc.)
Centrale de référencement

3 ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES CERTIFIÉES



La Certification QUALIOPi

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, audité 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 3 membres fondateurs du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur 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 ».

Une équipe de formateurs pluridisciplinaires et expérimentés

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.

L'équipe de formateurs sollicités est reconnue pour son niveau de maîtrise des sujets, son expérience du terrain, sa capacité à transmettre, et ses qualités humaines.

Chiffres clés 2023



+ de 800 salariés et/ou demandeurs d'emploi formés



+ de 500 entreprises agroalimentaires régionales accompagnées

Une démarche d'amélioration continue

Nous nous engageons dans un processus d'amélioration continue en recueillant régulièrement les retours de nos apprenants et en adaptant nos programmes de formation en fonction de leurs besoins évolutifs. Nous mettons également à jour nos contenus pédagogiques pour intégrer les dernières innovations et meilleures pratiques du secteur, garantissant ainsi une formation toujours pertinente et de haute qualité.

Financement

Un service de support aux entreprises est proposé pour la recherche de financement de nos formations, notamment auprès des OPCO (OPérateurs de COmpétences) avec lesquels nous travaillons en étroite collaboration. Nous sommes notamment référencés chez l'OPCO OCAPAT.

LE RÉSEAU INVESTIT DANS LA FORMATION EN 2025

Le bâtiment Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur : Un site innovant au service de l'industrie agroalimentaire régionale

Lieu totem pour l'agroalimentaire en région Sud, le bâtiment du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur est situé sur l'Agroparc d'Avignon.

Un lieu d'expertise pour les entreprises agroalimentaires

Le bâtiment Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur est dédié aux entreprises agroalimentaires : à l'amélioration de leur performance et au développement de leurs compétences. Il comporte un Food'in Lab, plateforme de formation et de sensibilisation unique en France, qui aura pour singularité la mise en situation des publics concernés (salariés des IAA, jeunes en formation, demandeurs d'emploi, ...). Il pourra être mis à la disposition des entreprises membres du réseau.

Un point de rassemblement et de coopération

Ce bâtiment, de 1000 m² de surface de plancher sur 3 niveaux, rassemble les équipes des membres fondateurs du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur ainsi que d'autres acteurs de l'écosystème régional agroalimentaire : l' APECITA et Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Leur regroupement favorise ainsi leurs échanges, les synergies entre elles, dans le but de renforcer la complémentarité de leurs services. Il se veut ainsi exemplaire par la mutualisation des moyens, et par la coopération des structures qu'il regroupe et des adhérents qu'il sert. Ce modèle d'organisation en réseau est unique en France.

Un édifice frugal exemplaire

Le volet environnemental a constitué un fil rouge pour l'architecte A+ Architecture, retenu pour obtenir la labellisation BDM (Bâtiment Durable Méditerranéen) niveau or. Pour atteindre ce stade le plus exigeant du référentiel BDM, des matériaux biosourcés ont été utilisés, principalement le bois. Le bâtiment a un faible impact carbone, notamment grâce à son orientation est / ouest, à une conception bioclimatique et à une forte inertie thermique. Des panneaux photovoltaïques produisent une partie de l'électricité et des systèmes de rafraîchissement innovants remplacent la climatisation. La végétation autour du bâtiment favorise la biodiversité tout en contribuant à conserver sa fraîcheur. Son financement est en partie assuré par le Conseil Régional Sud et le Grand Avignon.



LE RÉSEAU CRÉE DES ESPACES DE FORMATION INNOVANTS

Le Food'in Lab

Une plateforme immersive et innovante



Le Foodin'Lab est l'outil de formation, de sensibilisation et d'expertise du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il est conçu pour accueillir et former des centaines de stagiaires par an aux métiers de l'agroalimentaire.

Il comprend plusieurs espaces qui reconstituent les lieux majeurs du flux de production et de commercialisation des produits alimentaires : le laboratoire de R&D, l'atelier de fabrication, l'entrepôt logistique, le magasin de vente, etc.

Plus précisément, il est constitué de 6 modules immersifs pour des formations innovantes et opérationnelles :

Virtual'Lab

Le Virtual'Lab est une salle de réalité virtuelle pour vivre l'expérience agroalimentaire dans une autre dimension.

Open'Lab

L'Open'Lab est un lieu « d'open innovation » et de « Serious games » pour développer l'innovation et apprendre la créativité.

Cook'Lab

Le Cook'Lab est un laboratoire de Recherche & Développement pour maîtriser la formulation des produits alimentaires.

Fab'Lab

Le Fab'Lab est un atelier de production pour expérimenter les outils de la performance organisationnelle et industrielle et les systèmes de management de la sécurité des aliments.

Logistic'Lab

Le Logistic'Lab est un entrepôt pour améliorer les pratiques de gestion des flux logistiques avec l'aide d'un ERP.

Store'Lab

Le Store'Lab est un magasin alimentaire pour tester les pratiques de la mise en rayon, du merchandising et les techniques de ventes dans un box de négociation.

LE RÉSEAU CERTIFIE SES FORMATIONS

La microcertification



La microcertification est une preuve reconnue des compétences acquises lors d'une formation courte. Pour les collaborateurs, elle renforce les compétences, la motivation, et l'engagement. Pour l'employeur, elle valorise les compétences, améliore la marque employeur, et facilite la gestion des talents en offrant une cartographie des compétences. Adopter la microcertification, c'est investir dans l'avenir des collaborateurs et de l'entreprise.

Plus particulièrement, la microcertification Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur représente l'engagement de notre réseau dans la reconnaissance de compétences transversales ou spécifiques à l'industrie agroalimentaire, contribuant à une alimentation de qualité, dans un environnement durable, ainsi qu'à une compétitivité vertueuse.



Les avantages de Food'In Certif :

- La garantie de formations efficaces qui répondent aux enjeux de montée en compétences des salariés actuels ou futurs des entreprises agroalimentaires.
- La valorisation de compétences utiles et opérationnelles qui accroissent l'employabilité des bénéficiaires dans le secteur de l'industrie agroalimentaire.
- Des formateurs et formatrices, experts dans leurs métiers et formés à la pédagogie, qui s'engagent à évaluer de façon transparente et dans une égalité de traitement.

Dès 2025, une dizaine de formations sont proposées en microcertification.

LE GLOSSAIRE DES FORMATIONS PROPOSÉES

Formation en inter

La formation inter-entreprise se déroule au sein de l'organisme de formation, dans une salle de formation réunissant des stagiaires de diverses entreprises. L'organisme fixe le programme, les objectifs, la durée, les modalités, et le tarif par personne. Les participants y rencontrent des professionnels d'autres sociétés et échangent des pratiques.

Formation en intra

La formation intra-entreprise regroupe uniquement des salariés de la même entreprise, qui choisit le lieu, le thème, le contenu, et les modalités, incluant la durée, le planning, et les méthodes pédagogiques.

Formation en inter ou intra

La formation peut se faire soit en inter soit en intra. Pour les formations dispensées en inter ou en intra, les prix affichés dans ce catalogue correspondent à de la formation en inter.

Formation en distanciel

La formation en distanciel se déroule sans avoir besoin de se rendre physiquement dans un lieu.

Formation en e-learning

La formation en e-learning est un mode d'apprentissage en ligne qui permet aux apprenants de suivre des cours via Internet, à leur propre rythme et depuis n'importe quel lieu.

Formation en microcertification

La microcertification valide les compétences des collaborateurs formés, renforçant leur motivation et la marque employeur de l'entreprise.

Formation en alternance

L'alternance est un système de formation fondé sur une phase pratique et une phase théorique qui alternent. L'alternance permet de concilier travail en entreprise et formation théorique. Plusieurs cursus sont proposés du niveau BTS au Bachelor.

Accompagnement

Des accompagnements sur-mesure et adaptés aux besoins des entreprises sont proposés dans toutes les thématiques. Les contenus, durées et dates sont à fixer avec l'entreprise.

LÉGENDE

NEW

Nouveautés 2025

BEST

Actions phares

LAB

Action dans
le Food'in Lab

CERTIF

Formation
en microcertification



Eligible au compte CPF



Offres régionales OCAPIAT :
coûts pédagogiques financés à 100% pour
les entreprises cotisantes OCAPIAT de
moins de 50 salariés

LES CONTACTS PÉDAGOGIQUES



Coralie BENITO
coralie@ariasud.com



Brice GARNIER
b.garnier@ifriasudpaca.com



Virginie MICHELI
v.micheli@ifriasudpaca.com



Audrey LESTURGEON
audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com



Benoît MUS
benoit.mus@critt-iaa-paca.com



Claire COMBRE
claire.combre@critt-iaa-paca.com



Yvan DELOCHE
yvan.deloche@critt-iaa-paca.com



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Marine Cozic
marine.cozic@critt-iaa-paca.com



Estelle MARIN
estelle.marin@critt-iaa-paca.com



97% des personnes formées
recommandent nos formations

LES CONTACTS ADMINISTRATIFS



Lucile BEDEL
06 20 03 53 28
Lucile.bedel@foodinpaca.com



Sabrina DE CLERCK
06 22 66 20 06
sabrina.declerck@foodinpaca.com

LES MODALITÉS

Inscription

L'inscription aux formations et accompagnements se fait via un formulaire en ligne sur le site internet de Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le responsable pédagogique se charge ensuite de vous recontacter concernant la prise en charge et le financement pour finaliser l'inscription.

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

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.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Toutes les formations et accompagnements présentés dans ce programme sont ouverts aux personnes en situation de handicap. L'intégration du salarié sera spécifiquement étudiée par notre référent handicap.



Sabrina JUILLAN

handicap@foodinpaca.com

EXTRAITS DES CGV

Les organismes de formation 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.

Une attestation de formation et un certificat de réalisation sont délivrés après chaque session de formation. Concernant la microcertification, en cas de réussite, un certificat numérique est délivré au candidat.

Le coût des sessions ($\geq 3.5h$) peut être pris en charge sous certaines conditions au titre du plan développement des compétences ou de l'Offre régionale OCAPIAT : 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.

Gestion et déclaration d'un contrat d'apprentissage : gratuit/adhérent - 250€ HT/ non-adhérent du réseau.

LES THÉMATIQUES

**PERFORMANCE
INDUSTRIELLE**



**ACHATS
&
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT**



**QUALITÉ DES
PRODUITS**



**R&D
MARKETING**



**ENVIRONNEMENT &
DÉVELOPPEMENT
DURABLE**



**COMMERCIALISATION
& MARCHÉS**



**RESSOURCES
HUMAINES**



**SERVICES
TRANSVERSAUX**



**Pour chaque métier de l'entreprise,
des expertises reconnues**

SOMMAIRE



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

AMÉLIOREZ VOTRE COMPÉTITIVITÉ PAR UNE MEILLEURE ORGANISATION INDUSTRIELLE

Faites des économies en production : amélioration continue, management et conduite de changement	16
5S : gagnez du temps et de l'espace	16
Pilotez et animez la production pour une meilleure réactivité	16
Optimisez votre performance industrielle et votre organisation	17
Prévenez les pannes grâce à la maintenance de premier niveau	17
Le management visuel au service de votre communication interne	17

STRUCTUREZ VOTRE SERVICE PRODUCTION

Optimisez la performance opérationnelle de vos ateliers	18
Développez et certifiez des compétences de responsable d'équipe	18
Enrichissez vos équipes de production avec un conducteur de ligne	18
Développez et certifiez des compétences de conduite de ligne	19
Développez et certifiez les compétences de conduite de machines	19
Intégrez durablement un opérateur de production	19
Enrichissez et certifiez les compétences de vos conducteurs de lignes en maintenance	19

STRUCTUREZ VOTRE SERVICE MAINTENANCE

Sécurisez le recrutement de votre technicien de maintenance	20
Renforcez votre équipe de maintenance	20



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

AMÉLIOREZ VOS PROCESSUS ACHATS

Mettez en place des achats durables dans le cadre de votre démarche RSE	21
Pilotez vos achats au quotidien	21
Préparez et menez des négociations gagnantes avec vos fournisseurs et prestataires	21
Fiabilisez vos approvisionnements par vos cahiers des charges fournisseurs	21

RATIONNALISEZ VOTRE CHAÎNE LOGISTIQUE

Optimisez la gestion de l'entrepôt et la préparation de commande	22
Mettez en place des indicateurs et des tableaux de bord logistiques	22
Optimisez la gestion de vos stocks	22
Optimisez vos processus logistiques	22
Choisissez et déployez votre futur ERP	22

STRUCTUREZ VOTRE SERVICE LOGISTIQUE

Enrichissez et certifiez les compétences de vos agents logistiques	23
Renforcez la performance opérationnelle de votre service logistique	23



QUALITÉ DES PRODUITS

RÉPONDEZ AUX EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité	24
Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	24
Disposez d'un Plan de Maîtrise Sanitaire conforme aux attentes de la police sanitaire unique	24
Fiabilisez la sécurité sanitaire de vos produits : Bonnes pratiques d'hygiène, mise en place d'un HACCP	24

RÉPONDEZ AUX EXIGENCES DES NORMES ET RÉFÉRENTIELS

Connaître les référentiels de management de la sécurité des aliments: ISO 22000 et FSSC 22000	25
Connaître le référentiel IFS Food	25
Devenez auditeur interne	25
Initiez et obtenez une certification : IFS, IFS Progress, BRC, Iso22000, ...	25

SOMMAIRE

INFORMEZ VOS CONSOMMATEURS DANS LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION

Garantissez la bonne information du consommateur	26
Valorisez vos pratiques environnementales auprès des consommateurs	26
Vérifiez la conformité de vos étiquettes	26

BIO : DE LA CERTIFICATION À L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES

Développez et faites certifier une gamme de produits Bio	27
Obtenez la certification Bio pour vos produits	27
Optimisez les recettes de vos produits Bio	27

STRUCTUREZ VOTRE SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Préservez vous des fraudes	28
Fiabilisez votre système qualité en développant une culture positive de la sécurité des aliments	28
Se protéger des actes de malveillance	28
Mettez en place un HACCP performant pour assurer la sécurité sanitaire de vos produits	28

STRUCTUREZ VOTRE SERVICE QUALITÉ

Renforcez votre service qualité	29
Réalisez vos analyses au sein du service qualité	29
Répondez aux enjeux QSE	29



R&D MARKETING

AMÉLIOREZ VOS PRATIQUES SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Déployez une stratégie de marketing d'influence performante et efficace	30
Exploitez LinkedIn pour vendre son offre	30
Social ads : Créer une campagne publicitaire performante sur les réseaux sociaux	30

AMÉLIOREZ VOS PRATIQUES EN COMMUNICATION ET DIGITAL

Utilisez l'IA pour créer des contenus digitaux adaptés au secteur agroalimentaire	31
Développez une communication digitale plus responsable	31
Créez un storytelling inspirant pour votre marque	31
Gérez votre communication digitale et votre site e-commerce	31

AMÉLIOREZ VOS PRATIQUES SUR LE WEB

Améliorez votre visibilité sur Google par l'optimisation du référencement naturel (SEO)	32
Analysez vos performances web avec Google Analytics	32
Créez du trafic sur votre site internet	32
Maximisez vos performances en e-commerce	32

INNOVEZ, AMÉLIOREZ VOS RECETTES, STRUCTUREZ VOTRE SERVICE R&D

Améliorez votre Nutri-score® en tenant compte du nouvel algorithme	33
Accélérez et sécurisez le développement de vos nouveaux produits et process	33
Optimisez l'utilisation du sucre en industrie agroalimentaire	33
Valorisez vos biodéchets/coproduits alimentaires	33
Recrutez un assistant R&D	33



ENVIRONNEMENT ET DEVELOPPEMENT DURABLE

OPTIMISEZ VOS CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES

Maîtrisez vos consommations et pilotez vos achats d'énergies	34
Réduisez vos consommations énergétiques et pilotez vos achats d'énergies	34
Les bases du froid - Niveau 1	34
Les bases du froid - Niveau 2	34

SOMMAIRE

OPTIMISEZ L'EAU ET LES DÉCHETS

Réduisez vos consommations d'eau par la sobriété et la réutilisation	35
Adoptez les outils et méthodes d'un pilotage efficace de vos consommations	35
Réduisez l'impact économique et environnemental de vos déchets	35
Réduisez le gaspillage alimentaire	35

DÉCARBONEZ VOTRE ACTIVITÉ

Enjeux, bénéfices et méthode d'une démarche de décarbonation	36
Évaluez et réduisez les émissions de gaz à effet de serre de votre entreprise	36
Déployez votre stratégie bas carbone	36

TRAVAILLEZ L'ÉCO-CONCEPTION DE VOS EMBALLAGES

Substituez le plastique de vos emballages	37
Validez, d'un point de vue environnemental, vos choix de nouveaux emballages et produits	37
Bien choisir vos nouveaux emballages (pour répondre au décret 3R)	37
Serious game éco-conception (3 heures d'atelier)	37

ADAPTEZ VOTRE ENTREPRISE AUX ENJEUX CLIMATIQUES

Améliorez la résilience de votre entreprise	38
Comprendre pourquoi et comment s'adapter au changement climatique	38
Comprendre les enjeux du changement climatique pour mobiliser vos équipes et parties prenantes	38
Mobilisez vos salariés sur les enjeux climatiques	38

ENGAGEZ VOTRE ENTREPRISE DANS LA RSE

Répondez aux demandes clients en matière de RSE	39
Les outils et méthodes pour structurer votre démarche RSE	39
Obtenez le label PME+	39

PROGRESSEZ VERS UNE PERFORMANCE GLOBALE ET DURABLE

Intégrez les enjeux environnementaux dans le pilotage de votre performance	40
Renforcez le pilotage des enjeux QSE de l'entreprise	40



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

AMÉLIOREZ VOS TECHNIQUES DE VENTE ET NÉGOCIATION

Perfectionnez vous aux techniques de vente	41
Maîtrisez votre entretien de vente devant le rayon	41
Travaillez votre argumentaire de vente	41
Boostez votre négociation commerciale	41

DÉVELOPPEZ LES PERFORMANCES DE VOTRE FORCE DE VENTE

Devenez un bon manager commercial	42
Améliorez les techniques de ventes terrain de vos commerciaux en situation réelle	42
Optimisez l'efficacité de vos équipes commerciales grâce à une solution digitale d'aide à la performance	42

METTEZ EN PLACE UNE STRATÉGIE MERCHANDISING EFFICACE

Maîtrisez le Merchandising et le Marketing Terrain	43
Maximisez vos ventes en Magasin : Merchandising, Négociation Stratégique et Planification Commerciale Annuelle	43
Renforcez votre négociation commerciale en utilisant les DATA	43

APPUYEZ-VOUS SUR LE CADRE JURIDIQUE DU DROIT COMMERCIAL

Préparez vos négociations commerciales à l'aide du cadre juridique applicable	44
Maîtrisez le cadre juridique applicable aux contrats MDD	44
Renforcez ou mettez à jour vos CGV	44

RENFORCEZ VOS PERFORMANCES SUR DES MARCHÉS CIBLÉS

Reboostez votre croissance avec le marché BIO grâce à une stratégie gagnante	45
Gagnez des marchés publics dans la restauration collective	45

SOMMAIRE

RENFORCEZ VOS PERFORMANCES SUR DES MARCHÉS CIBLÉS

Maîtrisez vos négociations avec la GMS	45
Développez votre chiffre d'affaires généré par le drive en grande distribution	45
Gagnez en efficacité commerciale dans la relation avec les distributeurs - Filière fruits et légumes	45

DYNAMISEZ VOS VENTES À L'EXPORT

Développez vos ventes à l'export	46
Etablir ses prix à l'export	46
Analysez vos forces et faiblesses à l'export	46
Déployez une démarche de prospection à l'international	46



RESSOURCES HUMAINES

RÉUSSISSEZ VOS RECRUTEMENTS

Recrutez sans discriminer	47
Recrutez et intégrez une personne en situation de handicap	47
Augmentez vos chances de recruter grâce à LinkedIn	47
Recrutez un demandeur d'emploi formé à vos besoins	47

GÉREZ VOS RESSOURCES HUMAINES

Gérez vos priorités et organisez votre temps de travail	48
Suivez l'actualité du droit social	48
Apprenez à gérer les conflits en fonction des personnalités	48
Faites le point sur vos pratiques RH	48

FORMEZ VOS MANAGERS

Communiquez avec méthode pour manager efficacement	49
Travaillez vos pratiques manageriales et votre leadership	49
Maîtrisez les fondamentaux du rôle de manager	49
Préparez et menez vos entretiens annuels pour soutenir la stratégie de votre entreprise	49

SÉCURISEZ VOS PRATIQUES EN MATIÈRE DE SANTÉ-SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Gérez vos émotions en situation de stress	50
Devenez secouriste en santé mentale	50
Prévenez les risques psychosociaux et cultivez le bien-être au travail	50
Devenez manager inclusif	50

STRUCTUREZ VOS FORMATIONS INTERNES

Initiez vos salariés à la formation interne	51
Installez une organisation apprenante au sein de vos ateliers	51
Outillez vos Maîtres d'apprentissage/Tuteurs pour faciliter l'intégration de nouveaux salariés	51
Certifiez les compétences de vos Maîtres d'apprentissage/Tuteurs	52
Fidélisez vos salariés en certifiant leurs compétences	52
Structurez l'intégration des nouveaux collaborateurs	52

AMÉLIOREZ VOTRE COMMUNICATION INTERNE

Communiquez efficacement avec vos apprentis	53
Améliorez vos échanges interservices pour gagner en efficacité	53
Améliorez votre communication interne pour gagner en fluidité d'organisation	53



SERVICES TRANSVERSAUX

AMÉLIOREZ VOTRE PROCESSUS DE GESTION

Elaborez et maîtrisez la construction de votre prix de revient	54
Réalisez un business plan sur Excel	54



Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle

Formation en inter ou intra

LAB

FAITES DES ÉCONOMIES EN PRODUCTION : AMÉLIORATION CONTINUE, MANAGEMENT ET CONDUITE DE CHANGEMENT

Piloter la performance industrielle

- Optimiser et améliorer la performance industrielle de son poste/service par l'acquisition de méthodes adaptées telles que la méthode des 5 S ou la méthode du LEAN
- 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
- Connaître, comprendre et maîtriser les principes fondamentaux de la méthode mobilisée
- Assimiler les différentes étapes et outils pour mettre en oeuvre les protocoles adéquats : savoir déployer les principes d'un chantier d'amélioration à gains rapides



RÉF 25C-PI-013
RÉF 25C-PI-014 (CORSE)

Durée : 3 journées
Adhérent : 1700€ HT
Non-adhérent : 2100€ HT

Formation en inter ou intra

CERTIF LAB

5S : GAGNEZ DU TEMPS ET DE L'ESPACE

L'optimisation de votre organisation avec la méthode 5S

- 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



RÉF 25C-PI-011

Durée : 1 journée
Adhérent : 650€ HT
Non-adhérent : 850€ HT

Formation en inter ou intra

LAB

PILOTEZ ET ANIMEZ LA PRODUCTION POUR UNE MEILLEURE RÉACTIVITÉ

Indicateurs, Animation à Intervalles Courts et Résolution de Problèmes

- Maîtriser les principes de l'Animation à Intervalle Court
- Apprendre à piloter son atelier pour augmenter sa rentabilité
- Savoir mettre en oeuvre 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



RÉF 25C-PI-012

Durée : 1 journée
Adhérent : 650€ HT
Non-adhérent : 850€ HT

Nouveau
membre associé



MÉCANIC'AIR FABRICATION DE MACHINES POUR L'AGROALIMENTAIRE

Fabricant de machines pour lignes de conditionnement secteur agroalimentaire à Aix-en-Provence depuis plus de 30 ans !

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle

Accompagnement

BEST

OPTIMISEZ VOTRE PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET VOTRE ORGANISATION



RÉF 25I-PI-007

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Amélioration continue de la production et des flux

- 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
- Agrandir ou installer votre futur atelier
- Déployer sa stratégie opérationnelle
- Responsabiliser et donner de l'autonomie aux salariés

Formation en inter ou intra

LAB

PRÉVENEZ LES PANNES GRÂCE À LA MAINTENANCE DE PREMIER NIVEAU



RÉF 25C-PI-010

Durée : 3 journées
Adhérent : 1700€ HT
Non-adhérent : 2100€ HT

Maintenance de niveau 1 en industrie Agro-alimentaire

- Acquérir les techniques de maintenance 1er niveau
- Savoir mettre en place le plan de maintenance premier niveau sur une machine
- Assurer le suivi du premier niveau
- Permettre un dépannage par le personnel de production pour faciliter l'intervention du personnel de maintenance

Formation en inter ou intra

NEW

LAB

LE MANAGEMENT VISUEL AU SERVICE DE VOTRE COMMUNICATION INTERNE



RÉF 25C-ST-003

Durée : 1 journée
Adhérent : 650€ HT
Non-adhérent : 850€ HT

Définition et suivi des indicateurs et tableaux de bord pour optimiser le pilotage de votre activité

- Savoir utiliser le management visuel
- Maîtriser les principes de l'Animation à Intervalle Court
- Apprendre à piloter son atelier pour augmenter sa rentabilité
- Savoir mettre en oeuvre les rituels de pilotage

Membre associé



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 agroalimentaire.

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



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service production

Formation en alternance

OPTIMISEZ LA PERFORMANCE OPÉRATIONNELLE DE VOS ATELIERS

Bachelor en alternance : Responsable industrialisation, de méthodes ou de maintenance

- Maintenir et déployer son expertise technique dans l'industrie du futur
- Diagnostiquer la performance des processus d'une activité industrielle
- Optimiser un processus industriel
- Manager les équipes et les projets
- Accompagner la stratégie de l'entreprise dans ses évolutions numériques



RÉF 251-PI-003

Durée : 12 mois
Adhérent : 9 555€ HT
Non-adhérent : 10 305€ HT

Formation en inter ou intra

BEST

LAB

DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ DES COMPÉTENCES DE RESPONSABLE D'ÉQUIPE

Certificat de Qualification Professionnel : Responsable d'équipe

- Planifier et suivre l'activité de l'équipe
- Animer et coordonner les équipes
- Manager les équipes selon son périmètre d'activité
- Déployer des projets d'amélioration continue



RÉF 251-PI-005

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Formation en alternance

BEST

LAB

ENRICHISSEZ VOS ÉQUIPES DE PRODUCTION AVEC UN CONDUCTEUR DE LIGNE

BTS en alternance : Technicien production, Conducteur de ligne

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production/Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- Maîtriser et 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, produits non conformes)
- 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
- Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Garantir les performances d'une ligne de production



RÉF 251-PI-004

Durée : 24 mois
Adhérent : 13 700€ HT
Non-adhérent : 13 700€ HT

Membre associé



CTCPA PLATE-FORME TECHNOLOGIQUE ALIMENTAIRE DU SUD-EST

Installé depuis 1988 sur Avignon, le CTCPA 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.

Structurez votre service production

Formation en inter ou intra

LAB

DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ DES COMPÉTENCES DE CONDUITE DE LIGNE

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MON
COMPTE
FORMATION

Certificat de Qualification Professionnel : Conducteur de lignes

- Conduire le process de production alimentaire
- Piloter la ligne de production alimentaire
- Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement
- Communiquer et organiser l'activité des équipes de la ligne de production
- Conduire un projet d'amélioration continue

RÉF 251-PI-006

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Formation en inter ou intra

LAB

DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE CONDUITE DE MACHINES

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MON
COMPTE
FORMATION

Certificat de Qualification Professionnel : Conducteur de machines

- Conduire le process de production alimentaire
- Piloter la ligne de production alimentaire
- Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement
- Communiquer les informations et les dysfonctionnements

RÉF 251-PI-007

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Formation en alternance

LAB

INTÉGREZ DURABLEMENT UN OPÉRATEUR DE PRODUCTION

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MON
COMPTE
FORMATION

Pass'IFRIA INTÉGRATION : un dispositif de formation adaptable et certifiant

- Préparer son poste, conduire leur(s) machine(s),
- Réaliser les contrôles et suivis demandés, ranger et nettoyer dans le respect des standards établis
- Participer au pré-diagnostic des équipements industriels en cas de panne
- Adopter un comportement adapté à chaque situation selon les contraintes liées à leur environnement de travail (Sécurité – Qualité – Coûts – Délais)
- Communiquer en situation professionnelle afin de créer des conditions favorables au travail en équipe, de relayer les informations et transmettre les informations montantes et descendantes

RÉF 251-PI-008

Durée : 12 mois
Adhérent : 10 500€ HT
Non-adhérent : 10 500€ HT

Formation en inter ou intra

BEST

LAB

ENRICHISSEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES EN MAINTENANCE DE VOS CONDUCTEURS DE LIGNES

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MON
COMPTE
FORMATION

Certificat de Qualification Professionnel : Agent de maintenance

- Organiser une opération de maintenance dans le secteur alimentaire
- Diagnostiquer des pannes sur un équipement agroalimentaire
- Exécuter des opérations de maintenance préventive et corrective sur un équipement agroalimentaire défectueux
- Clôturer et résoudre l'intervention de maintenance
- Réaliser une intervention de premier niveau sur un dysfonctionnement visible
- Suivre le plan de maintenance de l'entreprise agroalimentaire

RÉF 251-PI-009

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter



PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Structurez votre service maintenance

Formation en alternance

BEST

SÉCURISEZ LE RECRUTEMENT DE VOTRE TECHNICIEN DE MAINTENANCE

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MON COMPTE FORMATION

BTS en alternance : Technicien supérieur de maintenance

- 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

RÉF 25I-PI-001

Durée : 24 mois

Adhérent : 11 000€ HT

Non-adhérent : 11 000€ HT

Formation en alternance

RENFORCEZ VOTRE ÉQUIPE DE MAINTENANCE

IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MON COMPTE FORMATION

Licence en alternance : Manager maintenance, chef d'équipe

- Manager les projets de maintenance des systèmes industriels et encadrer une équipe d'intervention
- Choisir une politique de maintenance adaptée aux matériels industriels
- Gérer un service de maintenance en termes de budget, de coûts, de moyens matériels et humains
- Ordonner, planifier et suivre les activités de contrôle et de maintenance des installations avec les différents acteurs internes et externes de l'entreprise
- Établir des contrats de maintenance
- Gérer les problèmes environnementaux liés à la maintenance

RÉF 25I-PI-002

Durée : 12 mois

Adhérent : 10 860€ HT

Non-adhérent : 12 350€ HT

Membre associé

EDEX AGRO 2.0 BUREAU D'ÉTUDE, AMO ET MO POUR LES BÂTIMENTS, LES UTILITÉS ET LE PROCESS



EDEX AGRO conçoit et pilote la réalisation de bâtiments neufs, extensions ou réorganisations dans l'industrie agroalimentaire et l'entrepôt réfrigéré. Grâce à notre bureau d'étude spécialisé en réfrigération et autres énergies, notre économiste de la construction, nous intégrons et optimisons dans la conception toutes les contraintes liées à vos métiers. De la conception au parfait achèvement en passant par le permis de construire, EDEX AGRO vous accompagne dans vos projets.

Membre associé

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.

Améliorez vos processus achats

Formation en inter ou intra

METTEZ EN PLACE DES ACHATS DURABLES DANS LE CADRE DE VOTRE DÉMARCHE RSE

- Définir les achats durables pour son marché et son entreprise
- Identifier et prévenir les risques environnementaux & sociaux
- Comprendre 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



RÉF 25A-AC-006

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

PILOTEZ VOS ACHATS AU QUOTIDIEN

- 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



RÉF 25A-AC-007

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en intra

PRÉPAREZ ET MENEZ DES NÉGOCIATIONS GAGNANTES AVEC VOS FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES

- Mener avec succès les négociations d'achats de produits ou de services pour l'entreprise
- Préparer les éléments clés nécessaires au bon déroulement d'une négociation
- Reconnaître les différentes stratégies classiques de négociation
- Conduire et analyser les négociations d'achats grâce à des outils simples



RÉF 25A-AC-008

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Accompagnement

FIABILISEZ VOS APPROVISIONNEMENTS PAR VOS CAHIERS DES CHARGES FOURNISSEURS

Faites vous accompagner dans la rédaction et l'optimisation de vos cahiers des charges fournisseurs

- Connaître les enjeux juridiques de la relation avec un fournisseur ou sous-traitant industriel
- Connaître les enjeux techniques de sécurité sanitaire des denrées alimentaires
- Connaître les enjeux du développement durable
- Etablir un projet de contrat de sous-traitance industrielle/fabrication prenant en compte les aspects juridiques, techniques et durables



RÉF 25C-AC-011

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter





Rationalisez votre chaîne logistique

Formation en inter ou intra

LAB

OPTIMISEZ LA GESTION DE L'ENTREPÔT ET LA PRÉPARATION DE COMMANDE

- Optimiser 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



RÉF 25A-AC-001

Durée : 2 journées

Adhérent : 1300€ HT

Non-adhérent : 1700€ HT

Formation en inter ou intra

METTEZ EN PLACE DES INDICATEURS ET DES TABLEAUX DE BORD LOGISTIQUES

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



RÉF 25A-AC-002

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

CERTIF

LAB

OPTIMISEZ LA GESTION DE VOS STOCKS

- Utiliser les méthodes d'optimisation des coûts de la logistique d'entreprise.
- Piloter de façon économique des stocks
- Gérer le flux matières en tenant compte des contraintes et des coûts.



RÉF 25A-AC-003

Durée : 1 journée

Adhérent : 650€ HT

Non-adhérent : 850€ HT

Accompagnement

OPTIMISEZ VOS PROCESSUS LOGISTIQUES

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



RÉF 25A-AC-004

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Accompagnement

LAB

CHOISISSEZ ET DÉPLOYEZ VOTRE FUTUR ERP

- Apporter un éclairage sur l'offre des ERP aujourd'hui pour des PME : avantages et gains pour une PME
- 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.



RÉF 25A-AC-005

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Structurez votre service logistique

Formation en inter ou intra

LAB

ENRICHISSEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE VOS AGENTS LOGISTIQUES

Certificat de Qualification Professionnel : Agent logistique

- Assurer la réception/expédition physiques de produits
- Contrôler la conformité des produits à livrer/à expédier
- Effectuer les entrées/sorties d'informations internes ou externes
- Prélever des produits à partir des informations reçues
- Manipuler des produits conditionnés
- Identifier et vérifier tous les éléments nécessaires à l'activité
- Déplacer les produits conformément aux instructions
- Assurer la mise en stock et effectuer un inventaire
- Mettre à jour les informations de mouvements des stocks

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MON
COMPTE
FORMATION

RÉF 251-AC-009

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Formation en alternance

RENFORCEZ LA PERFORMANCE OPÉRATIONNELLE DE VOTRE SERVICE LOGISTIQUE

Bachelor en alternance : Responsable chaîne logistique globale, Supply chain

- Maintenir et déployer son expertise technique dans l'industrie du futur
- Diagnostiquer la performance des processus d'une activité industrielle
- Optimiser un processus industriel
- Manager les équipes et les projets
- Accompagner la stratégie de l'entreprise dans ses évolutions numériques

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

MON
COMPTE
FORMATION

RÉF 251-AC-010

Durée : 12 mois
Adhérent : 9 555€ HT
Non-adhérent : 10 305€ HT

Membre associé



VIF CRÉATEUR DE LOGICIELS INFORMATIQUES

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.

Membre associé



STAR FRUITS SOCIÉTÉ ÉDITRICE DE VARIÉTÉS FRUITIÈRES

Basée au Pontet, STAR FRUITS, propose plus de 220 variétés de fruits aux producteurs et metteurs en marchés français et européens. De l'évaluation variétale à la gestion des plantations, de la défense de la propriété intellectuelle au marketing et à la communication, STAR FRUITS a construit une expertise unique, nécessaire au succès des marques de fruits telles que PINK LADY®, JOYA® et OPAL® en pomme, METIS® en prune et NECTAVIGNE® et PECHEVIGNE®, des pêches et nectarines à chair sanguine. Depuis plusieurs années, STAR FRUITS se rapproche des entreprises agroalimentaires locales et nationales, avec pour objectif de monter des projets filières structurants et valorisants sur l'ensemble de la chaîne, du producteur au consommateur.



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Répondez aux exigences réglementaires de la sécurité des aliments

Formation en distanciel

SAVOIR INTERPRÉTER ET COMPLÉTER UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Analyse critique sur les emballages et matériaux au contact

- Savoir comment interpréter les exigences réglementaires française et européenne
- Savoir identifier les points de vigilance de la déclaration de conformité



RÉF 25C-QU-004

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

NEW CERTIF

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION

Identifier les pratiques qui répondent à la réglementation en vigueur dans les entreprises agroalimentaires

- Connaître les différents dangers en agroalimentaire
- Identifier l'impact potentiel sur le consommateur d'un aliment contaminé
- Connaître les mesures de maîtrise pour éviter de contaminer un aliment



RÉF 25C-QU-005

Durée : 1 demi-journée

Adhérent : 400€ HT

Non-adhérent : 500€ HT

Formation en inter ou intra

LAB

DISPOSEZ D'UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE CONFORME AUX ATTENTES DE LA POLICE SANITAIRE UNIQUE

Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

- Acquérir ou perfectionner des connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Connaître les dangers pour mieux les maîtriser
- Gérer les dangers dans un plan d'hygiène et de sécurité sanitaire



RÉF 25C-QU-019

Durée : 2 journées

Adhérent : 1200€ HT

Non-adhérent : 1400€ HT

Accompagnement

FIABILISEZ LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE VOS PRODUITS: BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, MISE EN PLACE D'UN HACCP, ...

Adoptez et/ou réviser les outils et méthodes de management de la sécurité des aliments

- Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Comprendre et mettre en place les 7 principes de l'HACCP
- Être capable de construire, mettre en place, suivre, gérer et mettre à jour un système HACCP, Identifier les exigences réglementaires, Identifier les exigences des référentiels



RÉF 25C-QU-020

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter



Répondez aux exigences des normes et référentiels

Formation en inter ou intra

CONNAÎTRE LES RÉFÉRENTIELS DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS: ISO 22000 ET FSSC 22000

Norme, référentiel et outils de la sécurité alimentaire en IAA (IFS/BRC/Food safety/HACCP)

- Se repérer dans le référentiel
- Identifier les exigences principales du référentiel
- Décrypter les modalités de notation des exigences et d'obtention du certificat



RÉF 25C-QU-006

Durée : 2 journées

Adhérent : 1100€ HT

Non-adhérent : 1400€ HT

Formation en inter ou intra

CONNAÎTRE LE RÉFÉRENTIEL IFS FOOD

Accompagnement à la certification agroalimentaire

- Se repérer dans le référentiel
- Identifier les nouvelles exigences du référentiel
- Décrypter les modalités de notation des exigences et d'obtention du certificat



RÉF 25C-QU-007

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

DEVENEZ AUDITEUR INTERNE

Maîtrisez la technique d'audit interne

- Développer une technique d'audit interne ou la faire évoluer
- Auditer vos processus et l'efficacité du Système de Management de la qualité sécurité des aliments
- Rédiger un rapport d'audit interne



RÉF 25C-QU-008

Durée : 3 journées

Adhérent : 1500€ HT

Non-adhérent : 2000€ HT

Accompagnement

BEST

INITIEZ ET OBTENEZ UNE CERTIFICATION : IFS, IFS PROGRESS, BRC, ISO 22000, ...

- Identifier et maîtriser les exigences du référentiel pour obtenir la certification



RÉF 25C-QU-009

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Membre associé



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

Formation en inter ou intra

CERTIF

GARANTISSEZ LA BONNE INFORMATION DU CONSOMMATEUR



La réglementation INCO et l'étiquetage des produits alimentaires

- Identifier les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur concernant les informations obligatoires
- Appliquer la réglementation pour obtenir des étiquetages conformes aux exigences légales

RÉF 25C-QU-010

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

NEW

VALORISEZ VOS PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES AUPRÈS DES CONSOMMATEURS



Sécurisez vos allégations et préparez vous à l'affichage environnemental

- Identifier le cadre réglementaire
- Comprendre les différents outils d'affichage environnemental

RÉF 25C-QU-011

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Accompagnement

VÉRIFIEZ LA CONFORMITÉ DE VOS ÉTIQUETTES



Regard critique de vos supports par un expert

- Analyse critique de vos étiquetages par rapport à la réglementation, guides d'interprétation, doctrines administratives...
- Recommandations d'amélioration pour vous mettre en conformité

RÉF 25C-QU-019

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Nouveau
membre associé

PURE LABORATOIRE EXPERT RÉGLEMENTAIRE ET LABORATOIRE D'ANALYSES À FAÇONS



Expert de la réglementation sur les matériaux & emballages (contact alimentaire, cosmétiques, jouets, puériculture,...) PURE LABORATOIRE propose une offre de service complète et innovante.

Que ce soit par la réalisation d'analyses sous accréditation COFRAC, la proposition d'un plan de contrôle réglementaire ou un accompagnement par des formations adaptées et des missions de consulting s'inscrivant dans la réalité du quotidien, leur expertise nous permet d'appuyer de nombreux clients en France et à l'international.



Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

Formation en inter ou intra

LAB

DÉVELOPPEZ ET FAITES CERTIFIER UNE GAMME DE PRODUITS BIO

Maîtrisez les exigences pour faire certifier vos produits

- Maîtriser les exigences liées à la réglementation Bio
- Identifier les démarches et bonnes pratiques pour la certification Bio
- Appliquer les exigences du Bio dans votre entreprise afin de réussir l'audit de certification



RÉF 25C-QU-013

Durée : 1 journée
Adhérent : 650€ HT
Non-adhérent : 850€ HT

Accompagnement

LAB

OBTENEZ LA CERTIFICATION BIO POUR VOS PRODUITS

Se lancer dans la certification et/ou améliorer vos pratiques dans le cadre du cahier des charges Bio

- Accéder à un nouveau marché par la création et la certification d'une gamme de produits Bio
- Renforcer vos compétences et votre efficacité par des formations internes sur la réglementation Bio et ses évolutions
- Améliorer encore vos bonnes pratiques Bio en matière de formulation, réglementation, analyses, ...



RÉF 25C-QU-014

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Accompagnement

OPTIMISEZ LES RECETTES DE VOS PRODUITS BIO

Tendre vers des recettes Bio, clean et innovantes

- Savoir choisir ses ingrédients pour créer un produit Bio
- Formuler plus clean label
- Identifier des ingrédients tendances



RÉF 25C-QU-018

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Membre associé



RECHERCHE ET AVENIR FACILITER LA COOPÉRATION AUTOUR DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION AU SERVICE DE TOUS

Créée par des Docteurs en 2005, Recherche et Avenir (REA) accompagne et conseille les entreprises grâce au dispositif RUE sur des éléments en lien avec leur développement R&D. Elle les aide à la structuration de leurs projets et les met en relation avec les Universités et laboratoires de la Recherche Publique.



QUALITÉ DES PRODUITS



Structurez votre système de management de la sécurité des aliments

Formation en inter ou intra

PRÉSERVEZ VOUS DES FRAUDES

Food Fraud et référentiels de management de la sécurité des aliments

- Identifier le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
- Evaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
- Construire son plan de prévention
- Maintenir et mettre à jour son plan de prévention



RÉF 25C-QU-015

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

FIABLISEZ VOTRE SYSTÈME QUALITÉ EN DÉVELOPPANT UNE CULTURE POSITIVE DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

La Food Safety Culture : un atout pour votre entreprise

- Expérimenter le concept de Food Safety Culture
- 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



RÉF 25C-QU-016

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

SE PROTÉGER DES ACTES DE MALVEILLANCE

Food defense

- Identifier les principes du Food Defense
- Expérimenter une analyse de vulnérabilité
- Appréhender les bonnes pratiques de sureté et les mesures de maîtrise spécifique



RÉF 25C-QU-017

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

METTEZ EN PLACE UN HACCP PERFORMANT POUR ASSURER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE VOS PRODUITS

Maîtrise des risques sanitaires : bonnes pratiques d'hygiène et HACCP

- Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Comprendre et mettre en place les 7 principes de l'HACCP
- Être capable de construire, mettre en place, suivre, gérer et mettre à jour un système HACCP, Identifier les exigences réglementaires, Identifier les exigences des référentiels

LAB



RÉF 25C-QU-018

Durée : 2 journées
Adhérent : 1200€ HT
Non-adhérent : 1400€ HT

Structurez votre service qualité

Formation en alternance

LAB

RENFORCEZ VOTRE SERVICE QUALITÉ

BTS en alternance : Assistant qualité

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activités industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production / Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- 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, produits non conformes)
- 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

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



RÉF 251-QU-001

Durée : 24 mois
Adhérent : 13 700€ HT
Non-adhérent : 13 700€ HT

Formation en alternance

RÉALISEZ VOS ANALYSES AU SEIN DU SERVICE QUALITÉ

BTS en alternance : Technicien de laboratoire

- S'insérer dans un environnement professionnel
- S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Mettre en œuvre des analyses, des essais et des procédés biotechnologiques
- Appliquer une démarche d'amélioration continue de la qualité
- Assurer le fonctionnement optimal des équipements dans le respect de la sécurité
- Organiser les contrôles et analyses selon les secteurs professionnels
- Valoriser des résultats d'activités

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



RÉF 251-QU-002

Durée : 24 mois
Adhérent : 10 600€ HT
Non-adhérent : 10 600€ HT

Formation en alternance

RÉPONDEZ AUX ENJEUX QSE

Bachelor en alternance : Responsable Qualité, Sécurité, Environnement

- Optimiser la performance qualité de son entreprise
- Prévenir les risques en matière de SST et environnementaux
- Maîtriser les principaux outils QSE et être capable de piloter des chantiers d'amélioration
- Manager les équipes et les projets industriels

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



RÉF 251-QU-003

Durée : 12 mois
Adhérent : 9 555€ HT
Non-adhérent : 10 305€ HT

Membre associé



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



Améliorez vos pratiques sur les réseaux sociaux

Formation en distanciel

DÉPLOYEZ UNE STRATÉGIE DE MARKETING D'INFLUENCE PERFORMANTE ET EFFICACE

- Maîtriser le marketing d'influence et l'intégrer dans sa stratégie
- Rechercher les bons influenceurs et mettre en place des partenariats efficaces
- Concevoir une campagne d'influence performante



RÉF 25A-RD-001

Durée : 2 demi-journées

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter

EXPLOITEZ LINKEDIN POUR VENDRE SON OFFRE

- Créer et/ou optimiser une page entreprise sur LinkedIn,
- Créer des publications adaptées à la communication d'entreprise
- Identifier les techniques de social selling pour vendre son offre

NEW CERTIF



RÉF 25A-RD-002

Durée : 1 journée

Adhérent : 650€ HT

Non-adhérent : 850€ HT

Formation en inter

SOCIAL ADS : CRÉEZ UNE CAMPAGNE PUBLICITAIRE PERFORMANTE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

- Concevoir une campagne publicitaire sur Meta pour Facebook et Instagram
- Créer un contenu attractif pour la campagne publicitaire
- Diffuser et optimiser ses campagnes



NEW

RÉF 25A-RD-003

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Membre associé

IODA
CONSULTING

IODA CONSULTING LE PARTENAIRE IDÉAL POUR TROUVER LE FINANCEMENT ADAPTÉ

Située aux abords de Marseille, Ioda Consulting met à disposition un savoir-faire et un réseau unique sur le marché. Ils combinent la maîtrise des aspects économiques, financiers, comptables, fiscaux, juridiques, sociaux. Leur vaste connaissance des domaines de l'Innovation, de la Recherche et Développement garantit un accompagnement adapté et spécialisé.

Améliorez vos pratiques en communication et digital

Formation en inter

BEST

UTILISEZ L'IA POUR CRÉER DES CONTENUS DIGITAUX ADAPTÉS AU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

- Maîtriser le fonctionnement de l'IA et l'impact sur les métiers du marketing et de la communication digitale
- Reconnaître les outils essentiels pour gagner en productivité sur la création de contenu digital
- Rédiger un prompt efficace pour développer ses contenus



RÉF 25A-RD-004

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

DÉVELOPPEZ UNE COMMUNICATION DIGITALE PLUS RESPONSABLE

Comprendre les enjeux avec la fresque du Numérique pour agir

- Anticiper l'impact de la communication digitale sur l'environnement
- Identifier les actions à mettre en place pour une communication digitale plus responsable



RÉF 25A-RD-005

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en intra

NEW

CRÉEZ UN STORYTELLING INSPIRANT POUR VOTRE MARQUE

- Utiliser les usages et les bénéfices du storytelling
- Reconnaître les étapes clés de construction d'un storytelling pour une marque
- Construire un contenu qui inspire et différencie



RÉF 25A-RD-006

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Accompagnement

GÉREZ VOTRE COMMUNICATION DIGITALE ET VOTRE SITE E-COMMERCE

- Développer la visibilité de sa marque par la communication digitale
- Augmenter ses ventes grâce au e-commerce
- Améliorer la performance de ses actions digitales



RÉF 25A-RD-007

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter



R&D MARKETING

Améliorez vos pratiques sur le web

Formation en inter

AMÉLIOREZ VOTRE VISIBILITÉ SUR GOOGLE PAR L'OPTIMISATION DU RÉFÉRENCEMENT NATUREL (SEO)

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



RÉF 25A-RD-008

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter ou intra

ANALYSEZ VOS PERFORMANCES WEB AVEC GOOGLE ANALYTICS

- Maîtriser les évolutions de la nouvelle interface de Google Analytics (GA4)
- Utiliser les indicateurs clés et les rapports à suivre sur GA4.
- Construire et analyser un tableau de bord de suivi de performance



RÉF 25A-RD-009

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 650€ HT

Formation en intra

CRÉEZ DU TRAFIC SUR VOTRE SITE INTERNET

- Utiliser les leviers de trafic pour un site internet
- Utiliser les réseaux sociaux pour générer du trafic
- Analyser les indicateurs clés de performance pour améliorer le trafic



RÉF 25A-RD-0010

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Formation en intra

MAXIMISEZ VOS PERFORMANCES EN E-COMMERCE

- Optimiser les leviers pour créer et générer du trafic
- Identifier les actions à mettre en oeuvre pour améliorer le taux de conversion
- Déployer les dernières évolutions du e-commerce alimentaire



RÉF 25A-RD-0011

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Innovez, Améliorez vos recettes, Structurez votre service R&D

Formation en inter ou intra

LAB

AMÉLIOREZ VOTRE NUTRI-SCORE® EN TENANT COMPTE DU NOUVEL ALGORITHME



RÉF 25C-RD-013

Durée : 1 journée

Adhérent : 650€ HT

Non-adhérent : 850€ HT

Outils pratiques pour évaluer et améliorer la formulation de vos produits

- Calculer le Nutri-score® des produits en tenant compte des modifications à venir
- Identifier les atouts et limites des produits
- Utiliser un outil d'optimisation de valeurs nutritionnelles pour améliorer le Nutri-score®
- Valoriser ces améliorations auprès des consommateurs

Accompagnement

LAB

ACCÉLÉREZ ET SÉCURISEZ LE DÉVELOPPEMENT DE VOS NOUVEAUX PRODUITS ET PROCESS



RÉF 25C-RD-0014

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Gagnez du temps et adoptez, avec notre expert, de bonnes méthodes pour passer de l'idée au produit

- 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 au produit

Formation en inter ou intra

LAB

OPTIMISEZ L'UTILISATION DU SUCRE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



RÉF 25C-RD-0016

Durée : 2 journées

Adhérent : 1200€ HT

Non-adhérent : 1400€ HT

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

- Lister les différents ingrédients apportant une saveur sucrée («sucre» = saccharose, sirops de glucose, fructose, sucre inverti, sirop de riz, de blé, sirop d'agave...)
- Choisir un sucre en fonction de ses propriétés et de ses objectifs de formulation
- Comprendre et appliquer une stratégie de réduction de la teneur en sucres

Accompagnement

VALORISEZ VOS BIODÉCHETS/COPRODUITS ALIMENTAIRES



Choisissez la ou les voies de valorisation la ou les plus adaptée(s) à votre entreprise

- Etudier la faisabilité technico- économique de la valorisation de biodéchets en alimentation humaine ou ailleurs

RÉF 25C-RD-0015

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Formation en alternance

LAB

RECRUTEZ UN ASSISTANT R&D



BTS en alternance : Technicien Recherche et Développement

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activités 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
- Veiller au respect des règles QHSE et à l'application des procédures
- Développer son autonomie et s'adapter aux situations professionnelles

RÉF 25A-RD-012

Durée : 24 mois

Adhérent : 10 600€ HT

Non-adhérent : 10 600€ HT



R&D MARKETING



Optimisez vos consommations énergétiques

Formation en inter ou intra

CERTIF

MAÎTRISEZ VOS CONSOMMATIONS ET PILOTEZ VOS ACHATS D'ÉNERGIES

Maitrise des consommations d'énergie

- Identifier des leviers permettant de baisser le coût de l'énergie
- Construire ses indicateurs de performances énergétiques



RÉF 25C-ED-024

Durée : 1 journée

Adhérent : 650€ HT

Non-adhérent : 850€ HT

Accompagnement

BEST

RÉDUISEZ VOS CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES ET PILOTEZ VOS ACHATS D'ÉNERGIES

Les fondamentaux d'une bonne gestion énergétique pour faire des économies

- Identifier les outils pour optimiser ses contrats d'énergie
- Utiliser des indicateurs de performance pour maîtriser ses consommations
- Identifier les pistes d'économies d'énergie



RÉF 25C-ED-021

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Formation en inter

NEW

LES BASES DU FROID - NIVEAU 1

Comprendre le fonctionnement d'une machine frigorifique

- Connaître les bases de la thermodynamique liées au fonctionnement d'une machine frigorifique
- Comprendre le rôle et le fonctionnement des différents organes d'une installation frigorifique



RÉF 25C-ED-025

Durée : 2 journées

Adhérent : 1100€ HT

Non-adhérent : 1400€ HT

Formation en inter

NEW

LES BASES DU FROID - NIVEAU 2

Analyser et contrôler le fonctionnement d'une machine frigorifique

- Analyser et contrôler le fonctionnement des différents organes d'une installation frigorifique
- Identifier les pannes les plus courantes sur une installation frigorifique
- Comprendre l'impact du choix du fluide sur un groupe froid



RÉF 25C-ED-026

Durée : 2 journées

Adhérent : 1100€ HT

Non-adhérent : 1400€ HT

Nouveau
Membre associé

FROID PALOMBI EXPERT EN FROID INDUSTRIEL



Froid Palombi est une entreprise française spécialisée dans le froid industriel et commercial, offrant des solutions sur mesure en réfrigération, climatisation et ventilation. Avec plusieurs décennies d'expérience, elle se démarque par son innovation et son engagement envers des technologies durables. Son équipe d'experts propose un accompagnement personnalisé, de la conception à la maintenance. Réputée pour ses références dans le secteur agroalimentaire, Froid Palombi est un partenaire de confiance pour garantir la chaîne du froid.

Optimisez l'eau et les déchets

Formation en inter ou intra

LAB

RÉDUISEZ VOS CONSOMMATIONS D'EAU PAR LA SOBRIÉTÉ ET LA RÉUTILISATION

Réduction et réutilisation de l'eau

- Réaliser un diagnostic eau, connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises
- Mettre en place et piloter un plan de sobriété eau
- Appliquer une méthode systémique de réduction des consommations d'eau
- Analyser les résultats de plusieurs conceptions concurrentes du réseau d'eau



RÉF 25C-ED-003
Durée : 1 journée
Adhérent : 650€ HT
Non-adhérent : 850€ HT

Accompagnement

ADOPTER LES OUTILS ET MÉTHODES D'UN PILOTAGE EFFICACE DE VOS CONSOMMATIONS D'EAU

- Connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau
- Connaître les enjeux de la réutilisation de l'eau
- Être capable de réaliser un diagnostic eau dans son entreprise
- Connaître les principes de la méthode Pinch Eau et savoir utiliser les outils pour optimiser l'utilisation



RÉF 25C-ED-020
Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Formation en inter ou intra

LAB

RÉDUISEZ L'IMPACT ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL DE VOS DÉCHETS

Gestion des déchets

- Identifier les critères réglementaires, techniques et économiques d'une gestion des déchets efficace



RÉF 25C-ED-023
Durée : 1 journée
Adhérent : 650€ HT
Non-adhérent : 850€ HT

Accompagnement

RÉDUISEZ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Diagnostic de pertes et gaspillage alimentaire

- Faire un diagnostic de vulnérabilité
- Mobiliser ses équipes et ses partenaires
- Construire une feuille de route



RÉF 25C-ED-014
Durée : 1 journée
Adhérent : 850€ HT
Non-adhérent : 1100€ HT

Membre associé

SEDE  VEOLIA

SEDE VEOLIA VALORISATION DES DÉCHETS ET SOUS-PRODUITS ORGANIQUES 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.



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE

Décarbonez votre activité

Formation en inter ou intra

ENJEUX, BÉNÉFICES ET MÉTHODE D'UNE DÉMARCHÉ DE DÉCARBONATION

Agir pour réduire son bilan carbone

- Connaître les enjeux du bilan carbone
- Engager une démarche de réduction de son empreinte carbone : Pourquoi ? Comment ?
- Fiscalité, Réglementation
- Etudier les actions possibles pour sa structure



RÉF 25C-ED-004

Durée : **1 journée**
Adhérent : **550€ HT**
Non-adhérent : **750€ HT**

Accompagnement

BEST

EVALUEZ ET RÉDUISEZ LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DE VOTRE ENTREPRISE

Mettez en place un plan d'action de décarbonation

Subventions possibles dans le cadre du Diag Décarbon'Action

- Mesurer les émissions directes et indirectes de Gaz à Effet de Serre (GES)
- Co-construire un plan d'actions de réduction des émissions
- Valoriser son engagement dans la transition environnementale



RÉF 25C-ED-006

Durée : **sur mesure**
Adhérent : **nous consulter**
Non-adhérent : **nous consulter**

Accompagnement

DÉPLOYEZ VOTRE STRATÉGIE BAS CARBONE

Aller plus loin que le plan d'action avec la méthode ACT Pas à Pas

Subventions possibles dans le cadre de PACTE Industrie

- Anticiper les conséquences du changement climatique sur votre activité en interrogeant votre modèle d'affaire
- Planifier une stratégie climat ambitieuse pour votre entreprise



RÉF 25C-ED-007

Durée : **sur mesure**
Adhérent : **nous consulter**
Non-adhérent : **nous consulter**

Nouveau
membre associé



EDF PRODUCTION D'ÉLECTRICITÉ

Le groupe Electricité de France (EDF) est la principale entreprise de production, de transport et de fourniture d'électricité en France. La société intervient ainsi sur l'ensemble des métiers de l'électricité. Sa production d'électricité est caractérisée par la prépondérance de l'énergie nucléaire.

Membre associé



COLLECTIF ENERGIE COMMUNAUTE D'ENTREPRISES RASSEMBLÉES POUR MIEUX ACHETER GAZ ET ÉLECTRICITÉ

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.

Travaillez l'éco-conception de vos emballages

Formation en inter

LAB

SUBSTITUEZ LE PLASTIQUE DE VOS EMBALLAGES

Les nouvelles tendances alimentaires : emballages et environnement

- Citer les tendances actuelles des packaging et propriétés des matériaux existants
- Identifier les points à vérifier pour une substitution aux matériaux plastiques



RÉF 25C-ED-015

Durée : 1 journée

Adhérent : 650€ HT

Non-adhérent : 850€ HT

Accompagnement

VALIDEZ, D'UN POINT DE VUE ENVIRONNEMENTAL, VOS CHOIX DE NOUVEAUX EMBALLAGES ET PRODUITS

L'Analyse de Cycle de Vie, une méthode reconnue pour écoconcevoir vos produits

- Calculer l'impact environnemental d'un produit ou d'un emballage
- Comparer différentes solutions : procédés, emballages, matière
- Trouver des solutions d'emballages alternatives (recyclés, bio-sourcés...)



RÉF 25C-ED-016

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Accompagnement

BIEN CHOISIR VOS NOUVEAUX EMBALLAGES (POUR RÉPONDRE AU DECRET 3R)

Définir votre cahier des charges et déployer les 3R : Recyclage, Réduction et Réutilisation

- Faire un état des lieux de vos emballages actuels,
- Rédiger un cahier des charges emballages,
- Identifier des pistes d'optimisation de vos emballages pour qu'ils soient plus vertueux,
- Calculer les impacts environnementaux par une ACV simplifiée.



RÉF 25C-ED-017

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Atelier en intelligence collective

LAB

NEW

SERIOUS GAME ÉCO-CONCEPTION (3H D'ATELIER)

Expérimenter la démarche d'éco-conception d'un produit alimentaire

- Enseigner l'importance de l'approche pluridisciplinaire et collaborative dans une démarche d'éco-conception,
- Former à la démarche d'éco-conception par la mise en situation.



RÉF 25C-ED-027

Durée : 1 demi-journée

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Nouveau
membre associé

Stokelp.

STOKELP SERVICES DE CONSEIL EN ENVIRONNEMENT

Leur ambition : rendre le négoce de matières premières industrielles plus vertueux en proposant de nouvelles méthodes de sourcing qui privilégient l'utilisation de stocks dormants et limitent ainsi le gaspillage.



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



Adaptez votre entreprise aux enjeux climatiques

Formation en inter ou intra

NEW

AMÉLIOREZ LA RÉSILIENCE DE VOTRE ENTREPRISE

Réduire l'exposition de votre entreprise aux crises environnementales

- Comprendre les crises environnementales en cours et leurs impacts sur l'activité économique
- Découvrir les outils d'analyse de la vulnérabilité
- Intégrer la résilience dans sa stratégie d'entreprise



RÉF 25C-ED-010
Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Atelier en intelligence collective

NEW

COMPRENDRE POURQUOI ET COMMENT S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Expérimenter la méthode AdACC sur un enjeu spécifique à votre entreprise

- Comprendre les enjeux, les risques et la vulnérabilité liés à l'adaptation
- Découverte de la méthode AdACC
- Faire les meilleurs choix d'adaptation possibles



RÉF 25C-ED-011
Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Formation en inter ou intra

COMPRENDRE LES ENJEUX DU CHANGEMENT CLIMATIQUE POUR MOBILISER VOS ÉQUIPES ET PARTIES PRENANTES

Sensibilisation aux enjeux du changement climatique

- Comprendre les liens de cause à effets du réchauffement climatique
- Identifier les enjeux du développement durable au sein de l'entreprise



RÉF 25C-ED-005
Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Atelier en intelligence collective

LAB

MOBILISEZ VOS SALARIÉS SUR LES ENJEUX CLIMATIQUES

Organiser un atelier Fresque du climat avec vos équipes

- Sensibiliser vos collaborateurs
- Comprendre le fonctionnement du changement climatique : ses causes et ses conséquences
- Savoir comment agir au quotidien et sensibiliser les autres



RÉF 25C-ED-002
Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Membre associé

ENI FOURNISSEUR D'ÉLECTRICITÉ VERTE ET DE GAZ NATUREL



Eni propose un panel de solutions énergétiques pour accompagner les entreprises dans la maîtrise de leur consommation d'énergie. En tant qu'acteur généraliste segmenté, Eni propose des offres et services adaptés en fonction des cibles et de leurs besoins. Elle compte désormais plus d'un million de clients sur l'ensemble du territoire et a été élue « Meilleur fournisseur énergétique 2022-2023 » pour la cinquième année consécutive.

Engagez votre entreprise dans la RSE

Accompagnement

RÉPONDEZ AUX DEMANDES CLIENTS EN MATIÈRE DE RSE

Audit des pratiques RSE

- Connaître les principes fondamentaux de la RSE
- Faire un état des lieux de vos pratiques RSE pour connaître votre degré de maturité



RÉF 25C-ED-012

Durée : 2 journées

Adhérent : 1700€ HT

Non-adhérent : 2 200€ HT

Formation en inter ou intra

LES OUTILS ET MÉTHODES POUR STRUCTURER VOTRE DÉMARCHÉ RSE

Formation/action, depuis l'identification des enjeux prioritaires jusqu'au plan d'actions

- Identifier avec méthode les parties prenantes prioritaires
- Identifier les enjeux RSE prioritaires
- Rédiger la politique RSE
- Rédiger un plan d'actions opérationnel

CERTIF LAB



RÉF 25C-ED-008

Durée : 2 journées

Adhérent : 1200€ HT

Non-adhérent : 1400€ HT

Accompagnement

OBTENEZ LE LABEL PME+

S'autoévaluer et identifier les livrables à préparer en amont de l'audit PME+

- Réaliser l'autoévaluation PME+
- Identifier les documents à formaliser pour obtenir le label dès le 1er audit Ecocert



RÉF 25C-ED-013

Durée : 1 journée

Adhérent : 850€ HT

Non-adhérent : 1 100€ HT

Membre associé



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.

Nouveau
membre associé



UZAJE LAVAGE DE CONTENANTS ALIMENTAIRES POUR RÉEMPLOI

Depuis 2019, leur raison d'être est de faciliter la transition vers des emballages durables dans une démarche de préservation des ressources de la planète et réduction des déchets, en un mot faire du réemploi l'alternative à l'emballage à usage unique.



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



Progressez vers une performance globale et durable

Formation en inter ou intra

INTÉGREZ LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX DANS LE PILOTAGE DE VOTRE PERFORMANCE

Performance environnementale en Industrie Agro-alimentaire

- Savoir identifier les différents leviers pour répondre aux exigences environnementales et améliorer votre performance environnementale
- Optimiser vos process sur les thématiques à définir telles que : décarbonation, gestion des consommations, énergie-eau, gestion des déchets ...



RÉF 25C-ED-018

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en alternance

RENFORCEZ LE PILOTAGE DES ENJEUX QSE DE L'ENTREPRISE

Bachelor en alternance : Responsable Qualité, Sécurité, Environnement

- Optimiser la performance qualité de son entreprise
- Prévenir les risques en matière de SST et environnementaux
- Maîtriser les principaux outils QSE et être capable de piloter des chantiers d'amélioration
- Manager les équipes et les projets industriels



RÉF 25I-ED-001

Durée : 12 mois

Adhérent : 9 555€ HT

Non-adhérent : 10 305€ HT

Nouveau membre associé



ENGIE – ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS PACA SERVICE PUBLICS DE DISTRIBUTION

ENGIE est un groupe mondial de référence dans l'énergie bas carbone et les services. Avec ses 96 000 collaborateurs, ses clients, ses partenaires et ses parties prenantes, le Groupe est engagé chaque jour pour accélérer la transition vers un monde neutre en carbone, grâce à des solutions plus sobres en énergie et plus respectueuses de l'environnement. Guidé par sa raison d'être, ENGIE concilie performance économique et impact positif sur les personnes et la planète en s'appuyant sur ses métiers clés (gaz, énergies renouvelables, services) pour proposer des solutions compétitives à ses clients.

Membre associé



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.

Améliorez vos techniques de vente et négociation

Formation en inter

CERTIF LAB

PERFECTIONNEZ VOUS AUX TECHNIQUES DE VENTE

- Utiliser une méthode de questionnement lors de la phase de découverte du client
- Employer une méthode d'argumentation durant un entretien de vente



RÉF 25A-CM-005

Durée : 1 journée

Adhérent : 650€ HT

Non-adhérent : 850€ HT

Formation en inter

NEW LAB

MAÎTRISEZ VOTRE ENTRETIEN DE VENTE DEVANT LE RAYON

- Maîtriser les techniques de vente au téléphone ou en magasin
- Analyser le secteur d'activité de l'entreprise pour définir les objectifs de l'entretien de vente
- Mettre le client au centre de la relation client
- Maîtriser les fondamentaux des techniques de vente



RÉF 25A-CM-002

Durée : 1 journée

Adhérent : 650€ HT

Non-adhérent : 850€ HT

Formation en distanciel

TRAVAILLEZ VOTRE ARGUMENTAIRE DE VENTE

Titre de l'offre régionale : « Attitude et relation client »

- Mettre le client au centre de la relation client
- Maîtriser les fondamentaux des techniques de vente
- Développer les compétences comportementales pour une attitude et relation client optimale



RÉF 25A-CM-003

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en distanciel

BOOSTEZ VOTRE NÉGOCIATION COMMERCIALE

- Se perfectionner à la négociation commerciale et aux techniques de vente
- Maîtriser les CGV
- Analyser le profil des acheteurs
- Préparer sa négociation avec les grands comptes
- Maîtriser les phases clés de la négociation



RÉF 25A-CM-004

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT





Développez les performances de votre force de vente

Formation en inter

LAB

DEVENEZ UN BON MANAGER COMMERCIAL

- Adapter son management à chacun de ses collaborateurs
- Synthétiser et établir les priorités d'un plan d'action et d'un plan de progrès
- Développer et améliorer la performance de son équipe
- Appliquer un management participatif et responsabilisant
- Bien préparer l'entretien d'évaluation
- Créer des conditions propices au développement de l'autonomie dans le cadre de projets individuels ou de groupes



RÉF 25A-CM-006

Durée : **2 journées**
Adhérent : **1300€ HT**
Non-adhérent : **1700€ HT**

Accompagnement

AMÉLIOREZ LES TECHNIQUES DE VENTES TERRAIN DE VOS COMMERCIAUX EN SITUATION RÉELLE

- Maîtriser en situation réelle les techniques de vente
- Maîtriser l'approche des 5 P
- Analyser son acte de vente



RÉF 25A-CM-007

Durée : **sur mesure**
Adhérent : **nous consulter**
Non-adhérent : **nous consulter**

Accompagnement

NEW

LAB

OPTIMISEZ L'EFFICACITÉ DE VOS ÉQUIPES COMMERCIALES GRÂCE À UNE SOLUTION DIGITALE D'AIDE À LA PERFORMANCE

- Etablir un plan de tournée en tenant compte des objectifs terrain tels que le % DN et la fréquence de visite
- Réduire le temps de trajet de ses Chefs de Secteur en optimisant leurs tournées en fonction de la localisation des magasins et des objectifs de visite
- Libérer ses Chefs de Secteur du relevé linéaire pour qu'ils passent du temps à la vente
- Visualiser ses data consolidées en temps réel pour prendre les bonnes décisions rapidement
- Réduire son empreinte carbone en digitalisant ses books de ventes et rapports de visites



RÉF 25A-CM-022

Durée : **sur mesure**
Adhérent : **nous consulter**
Non-adhérent : **nous consulter**

Membre associé

TALEEN TALEEN EST UNE SOLUTION CRÉÉE PAR DES COMMERCIAUX POUR DES COMMERCIAUX



Mobile et intuitive pour la saisie d'informations terrain, Taleen est une solution spécifique et totale pour l'analyse et l'exploitation des données permettant d'optimiser l'organisation, l'efficacité et la rentabilité des Forces de Vente! Grâce à Taleen, votre force de vente profitera d'un réel support pour faciliter et optimiser son quotidien, les managers eux pourront facilement suivre l'activité et gérer les bons indicateurs (DN, assortiments, facing, fréquences de visites, etc.) ainsi que tous les enjeux de votre métier qui impactent votre croissance !

Mettez en place une stratégie Merchandising efficace

Formation en inter

NEW

MAÎTRISEZ LE MERCHANDISING ET LE MARKETING TERRAIN

- Faire une analyse d'assortiment et une recommandation
- Maîtriser les aspects économiques du linéaire.
- Structurer l'organisation du linéaire



RÉF 25A-CM-020

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Accompagnement

NEW

LAB

MAXIMISEZ VOS VENTES EN MAGASIN : MERCHANDISING, NÉGOCIATION STRATÉGIQUE ET PLANIFICATION COMMERCIALE ANNUELLE

- Construire son discours de vente pour négocier votre implantation en magasin
- Implanter une innovation dans un univers produit
- Améliorer la rotation des produits sur le point de vente
- Implantation d'un rayon : Maîtriser les bases du merchandising pour se démarquer en rayon



RÉF 25A-CM-021

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Formation en inter

RENFORCEZ VOTRE NÉGOCIATION COMMERCIALE EN UTILISANT LES DATA

Détectez les données disponibles pour mieux construire votre stratégie et conduire vos négociations

- Mettre la data au service de ses objectifs stratégiques
- Analyser les data pour optimiser vos plans d'affaires



RÉF 25A-CM-001

Durée : 1 demi-journée

Adhérent : 350€ HT

Non-adhérent : 450€ HT

Membre associé



SEVE CONSEIL ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES ET DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES & VITICOLES

Fondé en 2008 par Frédéric Chatagnon, le cabinet intervient sur la stratégie, le développement commercial et marketing, le sourcing. Depuis plus de 15 ans, en France et à l'international, leur équipe de consultants seniors, experts de l'agro-alimentaire, accompagne les dirigeants d'entreprises et les responsables de filières dans la création de valeur sur leur marché. Etant basé en Provence, le cabinet agit dans une vraie relation de proximité.



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



Appuyez-vous sur le cadre juridique du droit commercial

Formation en inter

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



- 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

RÉF 25A-CM-008

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en intra

MAÎTRISEZ LE CADRE JURIDIQUE APPLICABLE AUX CONTRATS MDD



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

RÉF 25A-CM-009

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Formation en intra

RENFORCEZ OU METTEZ À JOUR VOS CGV



- Maîtriser 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

RÉF 25A-CM-010

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Membre associé

jaberson
société d'avocats

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.

Renforcez vos performances sur des marchés ciblés

Formation en inter

NEW

REBOOSTEZ VOTRE CROISSANCE AVEC LE MARCHÉ BIO GRÂCE À UNE STRATÉGIE GAGNANTE

- Identifier le potentiel du marché de la BIO
- Décider de lancer ou ne pas lancer sa gamme
- Mesurer les contraintes pour l'entreprise
- Connaître les enseignes et leurs spécificités
- Elaborer une politique commerciale adaptée a ce circuit



RÉF 25A-CM-011

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter

BEST

GAGNEZ DES MARCHÉS PUBLICS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

- 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
- Identifier les segments de marché à prioriser en fonction de son offre et les appels d'offre pertinents



RÉF 25A-CM-012

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter

BEST

CERTIF

LAB

MAITRISEZ VOS NÉGOCIATIONS AVEC LA GMS

- Identifier le profil de l'acheteur
- Appliquer des techniques de négociation



RÉF 25A-CM-013

Durée : 2 journées

Adhérent : 1300€ HT

Non-adhérent : 1700€ HT

Formation en inter

DÉVELOPPEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES GÉNÉRÉ PAR LE DRIVE EN GRANDE DISTRIBUTION

- Identifier le fonctionnement du E-commerce en grande distribution (Drive, LAD, Quick commerce, Marketplace et Pure player)
- Négocier en fonction des différents réseaux e-commerce, interpréter les données (DATA) e-commerce pour renforcer sa négociation et prioriser son activité



RÉF 25A-CM-014

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter

GAGNEZ EN EFFICACITÉ COMMERCIALE DANS LA RELATION AVEC LES DISTRIBUTEURS - FILLIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

- Appréhender les particularités des différents circuits de distribution français
- Identifier les besoins et attentes des différents interlocuteurs et adapter ses propositions commerciales et sa tactique de négociation
- Construire une relation durable et 'win-win' avec ses clients distributeurs
- Utiliser les différents leviers de l'action commerciale
- Identifier ses propres faiblesses dans la négociation et ses voies de progrès



RÉF 25A-CM-015

Durée : 2 journées

Adhérent : 1590€ HT

Non-adhérent : 1590€ HT



COMMERCIALISATION & MARCHÉS

Dynamisez vos ventes à l'export

Formation en inter

CERTIF

DÉVELOPPEZ VOS VENTES À L'EXPORT

- Appliquer une méthode de ciblage des marchés
- Rédiger les objectifs d'un plan d'action



RÉF 25A-CM-016

Durée : 1 journée
Adhérent : 650€ HT
Non-adhérent : 850€ HT

Formation en inter

CERTIF

ETABLIR SES PRIX À L'EXPORT

- Cibler le ou les marchés à l'export pertinent(s)
- Mettre en œuvre de façon concrète une méthodologie de choix de marché individualisée



RÉF 25A-CM-017

Durée : 1 journée
Adhérent : 650€ HT
Non-adhérent : 850€ HT

Accompagnement

ANALYSEZ VOS FORCES ET FAIBLESSES À L'EXPORT

Diagnostic flash à l'export

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



RÉF 25A-CM-018

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Accompagnement

DÉPLOYEZ UNE DÉMARCHE DE PROSPECTION À L'INTERNATIONAL

Faîtes vous accompagner à l'export

- 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'affaire à l'export



RÉF 25A-CM-019

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Réussissez vos recrutements

Formation en distanciel

RECRUTEZ SANS DISCRIMINER

- S'approprier le cadre légal
- Interroger ses pratiques et diagnostiquer les pratiques de l'entreprise
- Reconnaître les leviers et bonnes pratiques
- Se mettre en conformité avec la loi



RÉF 25A-RH-001

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en distanciel

RECRUTEZ ET INTÉGREZ UNE PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

- Maîtriser l'ensemble du processus de recrutement d'un travailleur et réussir son intégration



RÉF 25A-RH-002

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter

AUGMENTEZ VOS CHANCES DE RECRUTER GRÂCE À LINKEDIN

- Utiliser LinkedIn pour recruter,
- Créer un contenu attractif sur LinkedIn pour vous aider à recruter,
- Créer une offre de recrutement sur LinkedIn



RÉF 25A-RH-003

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Accompagnement

RECRUTEZ UN DEMANDEUR D'EMPLOI FORMÉ À VOS BESOINS

Sécuriser l'embauche d'un nouvel arrivant

- Sécuriser le recrutement d'un ou plusieurs demandeurs d'emploi en les formant à vos pratiques en amont de l'embauche
- Identifier le dispositif de formation adéquate interne et/ou externe
- Mobiliser les aides possibles - France Travail et OPCO



RÉF 25I-RH-020

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter



Gérez vos ressources humaines

Formation en distanciel

GÉREZ VOS PRIORITÉS ET ORGANISEZ VOTRE TEMPS DE TRAVAIL

- Mieux utiliser son temps et gérer ses priorités
- Mettre en place une organisation favorisant un meilleur fonctionnement
- Anticiper sur les risques de débordement et les sources de stress



RÉF 25A-RH-004

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en distanciel

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU DROIT SOCIAL

Titre de l'offre régionale : « Actualité du droit social »

- 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
- Actualiser sa pratique du droit du travail en fonction des évolutions légales et jurisprudentielles



RÉF 25A-RH-005

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Formation en distanciel

APPRENEZ À GÉRER LES CONFLITS EN FONCTION DES PERSONNALITÉS

Titre de l'offre régionale : « Gestion de conflits »

- Développer ses capacités relationnelles
- Identifier, analyser et gérer les conflits de manière constructive
- Ecouter ses interlocuteurs
- Analyser, reformuler et traiter les problématiques
- Gérer les réclamations et apporter des solutions aux situations difficiles



RÉF 25A-RH-006

Durée : 1 journée

Adhérent : 550€ HT

Non-adhérent : 750€ HT

Accompagnement

FAITES LE POINT SUR VOS PRATIQUES RH

Diagnostic RH

- Définir 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 (3 jours)
- Etape 3 : entretien de restitution (0,5 jour)



RÉF 25A-RH-007

Durée : 5 journées

Adhérent : 6000€ HT

Non-adhérent : 7500€ HT

Formez vos managers

Formation en inter

BEST**CERTIF****LAB**

COMMUNIQUEZ AVEC MÉTHODE POUR MANAGER EFFICACEMENT

- Distinguer les modes de fonctionnement de vos interlocuteurs
- Choisir les styles de management en fonction de la motivation et des compétences
- Appliquer les techniques de la communication non violente dans le cadre d'un management d'équipe

**RÉF 25A-RH-009****Durée : 2 journées****Adhérent : 1300€ HT****Non-adhérent : 1700€ HT**

Formation en inter

LAB

TRAVAILLEZ VOS PRATIQUES MANAGERIALES ET VOTRE LEADERSHIP

- 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

**RÉF 25A-RH-009****Durée : 2 journées****Adhérent : 1300€ HT****Non-adhérent : 1700€ HT**

Formation en distanciel

MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX DU RÔLE DE MANAGER

Titre de l'offre régionale : « Management : les clefs »

- Développer son rôle de manager
- Maîtriser sa communication avec l'équipe
- Conduire des entretiens en face à face
- Féliciter et recadrer
- Développer la motivation de son équipe - fidéliser
- Être à l'aise sur les essentiels du droit du travail pour le manager (horaires, disciplinaire...)

**RÉF 25A-RH-010****Durée : 2 journées****Adhérent : 1100€ HT****Non-adhérent : 1500€ HT**

Formation en inter

LAB

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

- Reconnaître les bases légales de l'entretien professionnel
- Préparer et mener un entretien d'évaluation et un entretien professionnel
- Donner et recevoir du Feedback et du FeedForward

**RÉF 25A-RH-011****Durée : 1 journée****Adhérent : 550€ HT****Non-adhérent : 750€ HT****RESSOURCES HUMAINES**



Sécurisez vos pratiques en matière de Santé-Sécurité au travail

Formation en distanciel

GÉREZ VOS ÉMOTIONS EN SITUATION DE STRESS

- Gérer ses émotions en situation de stress.
- Acquérir les bons réflexes pour lutter contre le stress.
- Gagner en efficacité professionnelle grâce à une récupération de son énergie positive



RÉF 25A-RH-012

Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter

DEVENEZ SECOURISTE EN SANTÉ MENTALE

- Utiliser ses connaissances de base concernant les troubles de santé mentale
- Mieux appréhender les différents types de crises en santé mentale
- Développer des compétences relationnelles : écouter sans jugement, rassurer et donner de l'information adaptée
- Mieux faire face aux comportements agressifs



RÉF 25A-RH-013

Durée : 2 journées
Adhérent : 450€ HT
Non-adhérent : 600€ HT

Formation en inter

PRÉVENEZ LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX ET CULTIVEZ LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Titre de l'offre régionale : « Bien-être au travail et prévention des risques psychosociaux »

- Analyser les situations vécues
- Identifier les différents types de risques
- Réaliser un état des lieux des RPS
- Mettre en place une démarche de prévention



RÉF 25A-RH-014

Durée : 2 journées
Adhérent : 1100€ HT
Non-adhérent : 1300€ HT

Formation en distanciel

DEVENEZ UN MANAGER INCLUSIF

Titre de l'offre régionale : « Être un manager inclusif »

- Assimiler le cadre légal de la discrimination en entreprise
- Reconnaître les différents types de discrimination au travail
- Identifier les situations pouvant être vecteur de discrimination
- Mettre en place des bonnes pratiques en vue d'instaurer un management inclusif



RÉF 25A-RH-015

Durée : 2 journées
Adhérent : 1100€ HT
Non-adhérent : 1500€ HT

Structurez vos formations internes

Formation en inter ou intra

LAB

INITIEZ VOS SALARIÉS À LA FORMATION INTERNE

Formation de formateur en entreprise

- Appréhender les spécificités d'un public adulte afin d'adapter sa posture de formateur
- Proposer une méthodologie de conception de formation
- S'approprier les phases clés de l'animation

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

RÉF 25I-RH-015

Durée : 2 journées

Adhérent : 1300€ HT

Non-adhérent : 1700€ HT

Accompagnement

INSTALLEZ UNE ORGANISATION APPRENANTE AU SEIN DE VOS ATELIERS

Transformation et professionnalisation de vos formations internes en véritables actions de formation reconnues

- Accompagner l'entreprise à former ses salariés en situation de travail (AFEST)
- Faciliter l'apprentissage terrain
- Identifier et créer vos outils pédagogiques classiques et/ou digitaux (coûts des outils digitaux en sus)
- Intégrer vos formations en situation de travail dans votre plan de formation

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

RÉF 25I-RH-016

Durée : sur mesure

Adhérent : nous consulter

Non-adhérent : nous consulter

Formation en inter ou intra

BEST

LAB

OUTILLEZ VOS MAITRES D'APPRENTISSAGE/ TUTEURS POUR FACILITER L'INTÉGRATION DE NOUVEAUX SALARIÉS

Transmission de compétences

- Développer une communication constructive pour permettre l'intégration et la fidélisation
- Proposer d'accompagner dans l'autonomie professionnelle et la transmission de ses savoir-faire

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

RÉF 25I-RH-018

Durée : 2 journées

Adhérent : 1200€ HT

Non-adhérent : 1600€ HT

Membre actif



APECITA PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR UN SERVICE DE HAUTE QUALITÉ

Créée en 1954 et agréée par France Travail depuis 1970, l'Apecita est une association paritaire au service de l'ensemble de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'environnement dont l'objectif principal est de favoriser la rencontre des employeurs et des personnes en recherche d'emploi. Elle conseille, oriente, accompagne et contribue à l'insertion professionnelle, en appui aux organismes de formation.



RESSOURCES HUMAINES

Structurez vos formations internes

Accompagnement

FIDÉLISEZ VOS SALARIÉS EN CERTIFIANT LEURS COMPÉTENCES

Mettre en œuvre une démarche de formation et de certification dans le cadre de sa GPEC/GEPP

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

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

RÉF 25I-RH-021

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Formation en inter ou intra

NEW CERTIF LAB

CERTIFIEZ VOS COMPÉTENCES DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE / TUTEUR

Certification reconnue par France Compétences

- Développer une communication constructive pour permettre l'intégration et la fidélisation des nouveaux entrants
- Proposer d'accompagner ses apprenants dans l'autonomie professionnelle et la transmission de ses savoir-faire
- Faciliter l'accueil et l'intégration des salariés au sein de l'entreprise
- Organiser le transfert de compétences et l'évaluation des acquis

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

RÉF 25I-RH-017

Durée : 3,5 journées
Adhérent : 1750€ HT
Non-adhérent : 2350€ HT

Accompagnement

LAB

STRUCTUREZ L'INTÉGRATION DES NOUVEAUX COLLABORATEURS

Définir un parcours d'intégration sur mesure et efficient

- Analyser les pratiques existantes
- Elaborer ou mettre à jour le parcours d'intégration
- Identifier et créer les outils classiques et/ou digitaux nécessaires (coûts des outils digitaux en sus)

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

RÉF 25I-RH-022

Durée : sur mesure
Adhérent : nous consulter
Non-adhérent : nous consulter

Membre associé



LYCEE AGRICOLE FRANCOIS PETRARQUE UNITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Le Lycée François Pétrarque est un lycée public du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Il accueille les apprenants, particulièrement les apprentis de l'IFRIA Sud PACA dans le cadre de formations diplômantes répondant aux besoins du secteur alimentaire.

Améliorez votre communication interne

Formation en inter ou intra

CERTIF LAB

COMMUNIQUEZ EFFICACEMENT AVEC VOS ALTERNANTS

Accueil et intégration des nouveaux entrants en alternance

- Développer une communication constructive pour permettre l'intégration et la fidélisation

IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

RÉF 25I-RH-019

Durée : 1 journée

Adhérent : 650€ HT

Non-adhérent : 850€ HT

Formation en inter ou intra

LAB

AMÉLIOREZ VOS ÉCHANGES INTERSERVICES POUR GAGNER EN EFFICACITÉ

Des outils de communication interpersonnelle pour créer du lien et de l'action entre les équipes

- Fluidifier la circulation des informations au sein de l'entreprise
- Consolider la communication entre les différents services de l'entreprise à l'aide de la PNL (Programmation Neuro Linguistique)
- Savoir passer les messages de manière motivante et constructive
- Être capable de se mettre en position d'écoute active
- Animer et participer aux réunions avec efficacité
- Affirmer sa légitimité avec ses différents interlocuteurs

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

RÉF 25C-RH-023

Durée : 2 journées

Adhérent : 1200€ HT

Non-adhérent : 1400€ HT

Formation en inter ou intra

LAB

AMÉLIOREZ VOTRE COMMUNICATION INTERNE POUR GAGNER EN FLUIDITÉ D'ORGANISATION

La méthode LEGO® SERIOUS PLAY® au service d'un fonctionnement interne efficient

- Savoir se mettre en situation d'écoute par une nouvelle pédagogie ludique, collaborative et impactante qui va améliorer votre communication interne
- Apprendre à se projeter de façon ludique et participative
- Savoir intégrer l'intelligence collective dans une réflexion commune

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

RÉF 25C-RH-024

Durée : 1 journée

Adhérent : 650€ HT

Non-adhérent : 850€ HT

Membre associé



FEDERATION DES ENTREPRISES DE BOULANGERIE (FEB) REGROUPE, REPRÉSENTE ET DÉFEND LES ENTREPRISES DE BOULANGERIE/PÂTISSERIE

La Fédération des Entreprises de Boulangerie/ Pâtisserie (FEB) représente, défend et valorise les entrepreneurs du secteur. Elle réunit 150 sites de production de toutes tailles et près de 1 600 magasins du secteur de la boulangerie-vienniserie-pâtisserie (BVP) intégrés ou franchisés. Notre secteur représente plus de 50 000 salariés sur le territoire national près de 9 milliards de chiffre d'affaires dont 2 milliards à l'export.



RESSOURCES HUMAINES



Améliorez votre processus de gestion

Formation en inter

BEST

ELABOREZ ET MAÎTRISEZ LA CONSTRUCTION DE VOTRE PRIX DE REVIENT



- Déterminer, analyser et piloter les coûts de revient dans une entreprise
- Piloter la performance de l'entreprise
- Faire le lien entre le coût de revient et le compte des résultats

RÉF 25A-ST-001
Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Formation en inter

RÉALISEZ UN BUSINESS PLAN SUR EXCEL



- Réaliser un BP sur Excel
- Être en capacité de construire un outil de simulation financière sur Excel capable de transposer le Business Model de l'activité et les informations opérationnelles d'un point de vue financier et économique
- Maîtriser les interactions entre les différents leviers opérationnels et financiers

RÉF 25A-ST-002
Durée : 1 journée
Adhérent : 550€ HT
Non-adhérent : 750€ HT

Membre associé

MTI MÉDITERRANÉE 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. Patrice MARTINEAU et Fabien CHAMPANEY apportent leur savoir-faire et leurs compétences au groupe MTI en région Sud.

Membre associé

MAPA – MUTUELLE D'ASSURANCE PROTECTION DES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTAIRE



Depuis plus de 100 ans, la MAPA est une société d'assurances spécialiste des métiers de bouche, fondée sur un esprit de solidarité. Les conseillers de la MAPA sont des experts au service des professionnels de l'alimentaire : en favorisant l'écoute, les relations et les valeurs humaines propres à leur identité d'assureur mutualiste. Leurs offres d'assurance mutualiste répondent précisément aux besoins de protection de vos entreprises, familles, salariés, biens et projets.

LES MEMBRES FONDATEURS

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

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

N°agrément Qualiopi :
FR087476-1
N°Formateur : 93 84 02153 84
Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

N° agrément Qualiopi :
FR-089888-1
N°Formateur : 93 84 00838 84
Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat

SUD PACA

IFRIA

LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

N°agrément Qualiopi :
FR086384-1
N°Formateur : 93 84 01738 84
Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat



Visitez notre site web



foodinpaca.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

