



Qualités des produits



## Développez et faites certifier une gamme de produits Bio

### Journée Technique : Jeudi 23 Mai 2019 à Sisteron

#### Objectifs

- Maîtriser les démarches de certification et la réglementation Bio
- L'appliquer dans votre entreprise et proposer des produits Bio à vos clients

#### Contexte

Le marché des produits Bio, toujours en forte croissance, reste une formidable opportunité de diversification et de développement. La demande est toujours supérieure à l'offre et les matières premières sont de plus en plus facilement disponibles. Récemment, le Programme National Nutrition Santé (PNNS), dans son nouveau volet n°4, a introduit des recommandations de consommation concernant les produits issus de l'AB, permettant de promouvoir les denrées issues de ce mode de culture. De plus, la moitié des habitants de notre région PACA déclarent consommer des produits Bio au moins une fois par mois (*source Agence Bio*), un chiffre en constante progression.

Transformer des produits Bio, c'est :

- Vous donner accès à de nouveaux marchés ou circuits de distribution,
- Inscrire votre entreprise dans une démarche de développement durable,
- Développer votre chiffre d'affaire et créer de la valeur ajoutée.

#### Programme

La journée s'articulera autour d'une présentation précise de tous les éléments pour faire des produits Bio. L'intervenant présentera de nombreux cas concrets pour que vous soyez immédiatement opérationnels.

- Introduction et point réglementaire : Qu'est-ce que « Le Bio »
- Connaître le marché des produits Bio
- Démarches de certification
- S'approvisionner en Matières Premières
- Formuler et étiqueter les produits Bio
- Organiser la production et le stockage
- Contrôle qualité en transformation Bio : les éléments spécifiques

Chaque chapitre intègre des éléments théoriques (réglementation,...), pratiques (application concrète sur les produits, l'organisation, la formulation, les étiquettes,...) et d'évaluation (révision ludique des notions vues dans le chapitre).

#### Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques

**Moyens pour suivre l'exécution de la formation :** feuille d'émargement et attestation de formation

**Moyens évaluation des connaissances :** exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

**Intervenante :** Audrey LESTURGEON, Conseillère Technique Bio et Nutrition au CRITT Agroalimentaire Paca, Co-animatrice du réseau national d'expertise RMT TransfoBio.

*Les Conseillers Techniques du CRITT peuvent aussi vous accompagner dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ce sujet.*

#### Tarifs (règlement à l'ordre du CRITT)

- Prise en charge à 100% pour les adhérents OPCALIM dans le cadre du programme TPE-PME (<50 salariés) : [Inscription obligatoire sur le site OPCALIM](#)
- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 450 € HT/stagiaire soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 650 € HT/stagiaire soit 780 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 14 Mai 2019 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

**Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.**

## Public

Direction et salariés des services marketing, achat, production, qualité.

## Prérequis

Expérience en entreprise agroalimentaire.

## Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)

- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

|   |   |   |
|---|---|---|
| Organisé par  |   | <b>BULLETIN D'INSCRIPTION</b>   |
|   |   | <b>Développez et faites certifier une gamme de produits Bio</b>                                       |
|   |   | <b>Journée Technique : 23 Mai 2019, Sisteron</b>  |
|   |   | à retourner avant le 14 Mai 2019* par fax au 04 90 31 55 10 ou par mail : <a href="#">Cliquez ici</a> |
| Entreprise _____  |   |   |
| Nom et Prénom _____   |   |   |
| Fonction _____  |   |   |
| Email _____ tel : _____   |   |   |
| <b>JE M'INSCRIS</b> ( <u>règlement à l'ordre du CRITT</u> )   |   |   |
| <input type="checkbox"/> Cotisant à OPCALIM et étant une TPE-PME de moins de 300 salariés, <a href="#">je m'inscris sur le site d'OPCALIM</a>   |   |   |
| <input type="checkbox"/> Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 540€ TTC / personne   |   |   |
| <input type="checkbox"/> Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 780€ TTC / personne  |   |   |
| <input type="checkbox"/> Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en <a href="#">cliquant ICI</a>  |   |   |
| Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là. |   |   |
| <a href="#">(Règlement intérieur de formation)</a>  |   |   |

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Audrey Lesturgeon - Mail : [audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com](mailto:audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com)

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur



Avec le soutien financier de :



Le réseau régional  
au service  
de votre performance globale

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

