



## QUALITÉ DES PRODUITS



### Développez une gamme de produits Bio Les exigences pour se faire certifier

#### Objectifs :

- Maîtriser les démarches de certification et la réglementation Bio
- L'appliquer dans votre entreprise et proposer des produits Bio à vos clients
- Démarrer une activité Bio
- Être prêt pour l'audit de certification

#### Contexte :

- Un marché toujours en forte croissance (+15% en 2018 - chiffres de l'Agence Bio 2019), restant une formidable opportunité de diversification et de développement.
- Des transformateurs de plus en plus nombreux à proposer des gammes de produits certifiées Bio (+12% en 2018), permettant de renforcer l'image qualitative de l'entreprise.

#### Programme :

9h00 à 17h30

1. Introduction et point réglementaire : qu'est-ce que le Bio ?
2. Quelques chiffres sur le marché des produits Bio et les attentes consommateurs
3. La démarche de certification
4. S'approvisionner en matières premières
5. La formulation de produits Bio
6. Les exigences d'étiquetage supplémentaires liées au Bio
7. Organiser la production et le stockage
8. Contrôle qualité en transformation Bio : les éléments spécifiques
9. Point sur la nouvelle réglementation Bio applicable en 2021

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

#### Méthode et moyens pédagogiques :

- Outil de vidéo en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et jeu de rôles

**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  
*Au besoin, notre référent handicap, Julien Rochat (j.rochat@ifriapaca.com), se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation*

#### Date, durée (en h) et lieu

15/06/2020 après-midi et  
16/06/2020 matin En distanciel

#### Intervenante

Audrey LESTURGEON  
Experte Bio du CRITT IAA PACA

#### Public

Direction, Qualité, Marketing,  
Production, Achat. H/F

#### Prérequis

- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette pour se connecter à la formation
- Expérience en entreprise agroalimentaire

#### Tarifs

Adhérent 2020 :  
450 € HT/stagiaire (540 € TTC)

Non Adhérent 2020 :  
650 € HT/stagiaire (780 € TTC)

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre 2020  
Ociapiat : [Inscription obligatoire sur le site Ociapiat](#)

Repas et documentation compris.  
(Prise en charge partielle ou totale possible : renseignez-vous auprès de votre OPCO)

#### Organisme de Formation



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :  
93840083884



N° Datadock 0001409

#### Contact :

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

#### Inscription en ligne :

(Cliquez ici) -  
[laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)  
04 90 31 55 08

Mise à jour le : 18/03/2020



# QUALITÉ DES PRODUITS



## BULLETIN D'INSCRIPTION

À retourner par email [laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com) ou inscription en ligne ([Cliquez ici](#))  
ou à l'adresse suivante : Cité de l'Alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84140 MONTFAVET

### Développez une gamme de produits Bio

**15/06/2020 après-midi et 16/06/2020 matin - En distanciel**

N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock : 0001409

Entreprise : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : ..... Tél : .....

Responsable de l'inscription : (Nom - Prénom) : .....

Mail : .....

Tél : ..... Fonction : .....

### Inscription des personnes suivantes :

Nom	Prénom	Fonction	Email
1-			
2-			
3-			

### Coût de la formation pour l'entreprise :

Adhérent 2020 : 450 € HT/stagiaire (540 € TTC)

Non adhérent 2020 : 650 € HT/stagiaire (780 € TTC)

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

Au besoin, notre référent handicap, Julien Rochat ([j.rochat@ifriapaca.com](mailto:j.rochat@ifriapaca.com)), se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation.

Total : ..... € HT ; soit : ..... € TTC

### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 05/06/2020 pour la session à Aix-en-Provence ou le 25/09/2020 pour la session en Corse, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

Nom, Prénom, Signature de la personne habilitée à engager les inscriptions pour l'entreprise	Cachet
FAIT A	LE



Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet  
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10  
[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)

