



Développez et faites certifier une gamme de produits Bio Maîtriser les exigences pour vous faire certifier Les 28 février et 1er mars 2022 (à distance - 7h)

Public visé

Dirigeant et créateur,
Qualité, Production, R&D

Prérequis

Expérience en entreprise
agroalimentaire

Intervenante et contact pédagogique



Audrey LESTURGEON
Experte Bio, Nutrition,
Etiquetage, Critt
Agroalimentaire PACA
audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

Votre contact administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

Tarifs

Adhérent 2022 :
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 :
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Documentation compris
(Prise en charge possible par
votre OPCO)



N° organisme de formation
93840083884
N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 03/12/2021

Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

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

Contexte

- Un marché toujours en forte croissance (+10,4% depuis 2019 - chiffres de l'Agence Bio 2020), 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 2020), permettant de renforcer l'image qualitative de l'entreprise.

Programme

Lundi 28 février 2022 - 14h00 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

Mardi 1^{er} mars 2022 - 14h00 à 17h30

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 2022

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 (Teams) et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques (Klaxoon)
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.

Inscription en ligne : [cliquez ici](#)

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



Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 15/02/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.