





## Développez et faites certifier une gamme de produits bio Maîtriser les exigences pour vous faire certifier 20 février 2024- Avignon - 7h

<p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	 <h3>Objectifs</h3> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les exigences liées à la réglementation Bio</li> <li>• Identifier les démarches pour la certification Bio</li> <li>• Appliquer les exigences du Bio dans votre entreprise afin de réussir l'audit de certification</li> </ul>
<p><b>Public visé :</b></p> <p>Dirigeant, R&amp;D, Qualité, Marketing, Achats</p>	 <h3>Programme</h3>
<p><b>Prérequis :</b></p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p><b>9h00 à 12h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction et point réglementaire :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Qu'est-ce que le Bio ?</li> <li>○ Nouveau règlement : objectifs, calendrier, actes secondaires, guides de lecture</li> <li>○ Champ d'application</li> </ul> </li> <li>• Quelques chiffres :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sur le marché des produits Bio : monde, Europe, France, région Sud</li> <li>○ sur les consommateurs : lieux d'achats, motivations, freins</li> </ul> </li> <li>• La démarche de certification : les organismes certificateurs, la notification à l'Agence Bio, le système de contrôle, les obligations des différents opérateurs</li> <li>• S'approvisionner en matières premières             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le contexte, les stratégies possibles, exemples d'outils disponibles</li> <li>○ Les importations</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Intervenante - Contact Pédagogique</b></p> <p>Audrey LESTURGEON experte Bio, CRITT Agroalimentaire SUD</p> <p><a href="mailto:audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com">audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com</a></p>	<p><b>14h00 à 17h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La formulation de produits Bio :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Additifs et auxiliaires technologiques autorisés, ingrédients non Bio utilisables, types d'arômes utilisables, calcul du % d'ingrédients Bio, OGM, ...</li> <li>○ Autres cas particuliers : produits issus de la chasse / pêche, denrées contenant certains ingrédients Bio</li> <li>○ Présentation de l'outil d'aide à la formulation du RMT Actia TransfoBio</li> <li>○ Exercice pratique</li> </ul> </li> <li>• Les exigences d'étiquetage supplémentaires liées au Bio, et exercice pratique</li> <li>• Organiser la production et le stockage :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Organisation</li> <li>○ Procédés appliqués</li> <li>○ Nettoyage et désinfection</li> <li>○ Sous-traitance</li> </ul> </li> <li>• Contrôle qualité en transformation Bio : les éléments spécifiques, traçabilité, procédures, gestion des risques, mesures en cas de manquement</li> </ul>
<p><b>Contact Administratif</b></p> <p>Laure DUPIN - 04 90 31 55 08</p> <p><a href="mailto:laure.dupin@foodinpaca.com">laure.dupin@foodinpaca.com</a></p>	<p>Chaque chapitre intègre des éléments théoriques (réglementation, ...), pratiques (application concrète sur des produits, l'organisation, la formulation, les étiquettes, ...) et d'évaluation (révision des notions vues dans le chapitre).</p>
 <p>AGROALIMENTAIRE SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</p> <p>Enregistrée sous le numéro 93840083884</p> <p>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat</p> <p>N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2</p>	 <h3>Moyens pédagogiques et techniques</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposés suivis de questions-réponses</li> <li>• Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles</li> <li>• Support de formation remis aux stagiaires</li> <li>• Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur</li> <li>• Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement</li> </ul> <p><i>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 (<a href="mailto:laure.dupin@foodinpaca.com">laure.dupin@foodinpaca.com</a>) au 04 90 31 55 08.</i></p>

## Développez et faites certifier une gamme de produits bio Maîtriser les exigences pour vous faire certifier 20 février 2024- Avignon - 7h

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR060037-2

Mise à jour : le  
25/11/2023



### Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



**Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2023 : 500€ HT**

**Non adhérent 2023 : 700€ HT**

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne : [cliquez ici](#)** Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 05/02/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation