









## LES OUTILS POUR STRUCTURER SA DÉMARCHE RSE

Formation/action, depuis l'identification des enjeux prioritaires jusqu'au plan d'actions  
6 et 7 février 2024 Avignon - Durée en 14h

<p><b>Accessible aux personnes en situation d'handicap</b></p>	<p> <b>Objectifs</b></p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier avec méthode les parties prenantes prioritaires</li> <li>• Identifier les enjeux RSE prioritaires</li> <li>• Rédiger la politique RSE</li> <li>• Rédiger un plan d'actions opérationnel</li> </ul>
<p><b>Public visé :</b></p> <p>Responsable. RSE, QSE, comité de direction, tout salarié</p>	<p> <b>Programme</b></p> <p>Jour 1 : 09h00 - 12h30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction : enjeux et définition de la RSE/développement durable</li> </ul> <p>Jour 1 13h30 - 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Outils et méthodes pour développer la RSE au sein de l'entreprise</li> </ul> <p>Jour 2 : 09h00 - 12h30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en oeuvre d'une stratégie RSE</li> </ul> <p>Jour 2 : 13h30 - 17h00</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comment structurer son projet RSE</li> <li>• Comment intégrer la RSE dans l'organisation de l'entreprise</li> </ul>
<p><b>Prérequis :</b></p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	
<p><b>Intervenante - Contact pédagogique</b></p> <p>Estelle MARIN experte emballage/éco-conception</p> <p><a href="mailto:estelle.marin@critt-iaa-paca.com">estelle.marin@critt-iaa-paca.com</a></p>	<p> <b>Moyens pédagogiques et techniques</b></p> <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>• <b>Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur</b></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>
<p><b>Contact Administratif</b></p> <p>Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 <a href="mailto:laure.dupin@foodinpaca.com">laure.dupin@foodinpaca.com</a></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> <p>Mise à jour : le 18/12/2023</p>	<p> <b>Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Feuille d'émargement</li> <li>• Attestation de formation</li> </ul> <p>€ <b>Tarifs</b> Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p><b>Adhérent 2024 : 1000€ HT</b> <b>Non adhérent 2024 : 1400€ HT</b> Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris</p> <p> <b>Inscription en ligne : <a href="#">cliquez ici</a></b> - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</p> <p>Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (&lt; 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat Inscription obligatoire sur le site Ociapiat</p> <p>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 23/01/2024, 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</p>