









Substituez le plastique dans vos emballages Les nouvelles tendances alimentaires : emballages et environnement 15 octobre 2024 - Aix-en-Provence - 7h

<p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	 Objectifs <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">• Citer les tendances actuelles des packaging et propriétés des matériaux existants• Identifier les points à vérifier pour une substitution aux matériaux plastiques
<p>Public visé : Achats, environnement, direction, QSE</p>	 Programme <p>9h-12h30</p> <ul style="list-style-type: none">• Contexte réglementaire• Ecoconcevoir ses emballages
<p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p>13h30-17h</p> <ul style="list-style-type: none">• Réduire son empreinte environnementale (focus plastique)• Alternatives aux plastiques• Mobiliser les consommateurs/inciter au tri (guides et outils à disposition)
<p>Intervenant et contact pédagogique Estelle MARIN, experte emballage/éco-conception Estelle.marin@critt-iaa-paca.com</p>	 Moyens pédagogiques et techniques <ul style="list-style-type: none">• Exposés suivis de questions-réponses• Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles• Support de formation remis aux stagiaires• Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur• Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence <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 (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.</i></p>
<p>Contact Administratif Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.com</p>  <p>AGROALIMENTAIRE SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</p> <p>Enregistrée sous le numéro 93840083884 Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2 Mise à jour : le 27/02/2024</p>	 Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction <ul style="list-style-type: none">• 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'émergence• Attestation de formation <p>€ Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>Adhérent 2024 : 500€HT soit 600€ TTC Non adhérent 2024 : 700 soit 840€ TTC Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris</p>  Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation <p>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</p> <p>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 01/10/2024, 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>