



## Savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité Analyse critique sur les emballages et matériaux au contact 14 octobre 2025 - Distanciel - 7h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

### Public visé :

Dirigeant, R&D, Qualité, Production, Achats

### Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

### Intervenant(e)

Alain BOBE, Pure Laboratoire

### Contact(s) Pédagogique(s)

Estelle MARIN, experte emballage/éco-conception

### Contact Administratif

Lucile BEDEL -  
04 90 31 55 08  
[lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:lucile.bedel@foodinpaca.com)



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 :  
FR089888-1

Mise à jour : le  
23/01/2025



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Savoir comment interpréter les exigences réglementaires française et européenne
- Savoir identifier les points de vigilance de la déclaration de conformité



### Programme

#### Matin : 9h00 à 12h30

- La réglementation matériaux au contact et ses conséquences
- La relation client-fournisseur
- Optimisation des certificats d'alimentarité
  - Les exigences à observer
  - Vérification des exigences de vos déclarations
  - Comment rebondir face aux fournisseurs
  - Synthèse et conclusions

#### Après-midi 9h00 à 12h30

- Atelier pratique : Comprendre et valider vos Déclarations de conformité
  - Etudes de cas à partir de certificats d'alimentarité des participants : vérification et optimisation des déclarations écrites



### Moyens pédagogiques et techniques

- 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
- Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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 ([lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:lucile.bedel@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.



### 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 2025 : 550,00€ HT

Non adhérent 2025 : 750,00€ 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 01/10/2025, 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