QUALITÉ DES PRODUITS

Développez et faites certifier une gamme de produits Bio

Maîtrisez les exigences pour faire certifier vos produits

4 novembre 2025 - Avignon - Présentiel - 7h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

QHSE, Achats, R&D, Direction

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Audrey Lesturgeon - experte Bio au CRITT Agroalimentaire SUD

Contact(s) Pédagogique(s)

Audrey Lesturgeon - audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

Objectifs

Les stagiaires seront capables de :
- Maîtriser les exigences liées à la règlementation Bio
- Identifier les démarches et bonnes pratiques pour la certification Bio
- Appliquer les exigences du Bio dans votre entreprise afin de réussir l'audit de certification

Programme

9h00 - 12h30 :
- Introduction et point règlementaire :
  - qu'est-ce que le Bio ?
  - règlement : objectifs, calendrier, actes secondaires, guides de lecture
  - champ d'application
- Quelques chiffres :
  - sur le marché des produits Bio : monde, Europe, France, région Sud
  - sur les consommateurs : lieux d'achats, motivations, freins
- La démarche de certification : organismes certificateurs, notification, système de contrôle, obligations des différents opérateurs
- S'approvisionner en matières premières
  - contexte, stratégies possibles, exemples d'outils disponibles
  - importations

14h00 - 17h30 :
- La formulation de produits Bio :
  - additifs et auxiliaires technologiques autorisés, ingrédients non Bio utilisables, types d'arômes utilisables, calcul du % d'ingrédients Bio, OGM, …
  - autres cas particuliers : produits issus de la chasse / pêche, denrées contenants certains ingrédients Bio
  - présentation de l'outil d'aide à la formulation du RMT Actia TransfoBio
  - exercice pratique
- Les exigences d'étiquetage supplémentaires liées au Bio avec exercice pratique
- Organiser la production et le stockage :
  - organisation
  - procédés appliqués
  - nettoyage et désinfection
  - sous-traitance
- Contrôle qualité en transformation Bio : les éléments spécifiques, traçabilité, procédures, gestion des risques, mesures en cas de manquement

QUALITÉ DES PRODUITS

Développez et faites certifier une gamme de produits Bio

Maîtrisez les exigences pour faire certifier vos produits

15 Mai 2025 - Avignon - Présentiel - 7h

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com

Enregistrée sous le numéro 93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi : FR089888-1

Mise à jour : le 30/04/2025

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) 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 : 650,00€ HT
Non adhérent 2025 : 850,00€ 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 22/10/2025, 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