






QUALITÉ DES PRODUITS









Développez et faites certifier une gamme de produits bio Maîtrisez les exigences pour faire certifier vos produits 12 mars 2026 - Avignon en présentiel - 7h

 <p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p> <p>99,75 % d'atteinte des objectifs en 2025</p> <p>99,80 % de satisfaction en 2025</p>	 <h4>Objectifs</h4> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">• Maîtriser les exigences liées à la réglementation 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  <h4>Programme</h4> <p>De 9h00 à 12h30 :</p> <ul style="list-style-type: none">• Introduction et point réglementaire :<ul style="list-style-type: none">- qu'est-ce que le Bio et dans quel contexte s'inscrit-il ?- règlement : objectifs, calendrier, actes secondaires, guides de lecture, champ d'application• Quelques chiffres :<ul style="list-style-type: none">- 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<ul style="list-style-type: none">- contexte, stratégies possibles, exemples d'outils disponibles- le cas des importations <p>De 14h00 à 17h30 :</p> <ul style="list-style-type: none">• La formulation de produits Bio :<ul style="list-style-type: none">- additifs et auxiliaires technologiques autorisés, ingrédients non Bio utilisables, types d'arômes utilisables, calcul du % d'ingrédients Bio, ...- autres cas particuliers : produits issus de la chasse / pêche, denrées contenant certains ingrédients Bio- présentation de l'outil d'aide à la formulation du RMT Actia TransfoBio• Les exigences d'étiquetage supplémentaires liées au Bio• 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
<h4>Public visé :</h4> <p>Qualité sécurité, Achats, Recherche et développement, Direction</p>	
<h4>Prérequis :</h4> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	
<h4>Intervenant(e)</h4> <p>Audrey Lesturgeon - experte Bio au CRITT Agroalimentaire SUD</p>	
<h4>Contact(s) Pédagogique(s)</h4> <p>Audrey Lesturgeon - audrey.lesturgeon@critt- iaa-paca.com</p>	

Développez et faites certifier une gamme de produits bio

Maîtrisez les exigences pour faire certifier vos produits

12 mars 2026 - Avignon en présentiel - 7h

	<div>  <h4>Moyens pédagogiques et techniques</h4> <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 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 <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 (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.</i></p> </div>
<div> <h4>Contact Administratif</h4> <p>Lucile BEDEL 04 90 31 55 08 lucile.bedel@foodinpaca.com</p> </div>	
<div>  <p>Enregistrée sous le numéro 93840083884</p> <p>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat</p> <p>N° de Certificat Qualiopi : FR089888-1</p> </div>	<div>  <h4>Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</h4> <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'émargement Attestation de formation <div>  <h4>Tarifs</h4> <p>Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>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</p> </div> </div>
<p>Mise à jour : le 11/11/2025</p>	<div>  <h4>Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</h4> <p>Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 26/02/2026, 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> </div>