



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



Sécurisez et optimisez vos activités grâce à une digitalisation adaptée

Optimiser la performance, les consommations d'énergie et le suivi de la qualité grâce aux outils numériques les plus adaptés à votre entreprise

22 septembre 2026 - Avignon en Présentiel - 7h



Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

99,75 % d'atteinte des objectifs en 2025

99,80 % de satisfaction en 2025

Public visé :

Dirigeants
Responsable Production
Responsable Maintenance
Direction industrielle
Chef de projet numérisation

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire
Être dans une démarche d'amélioration

Intervenant - Contact Pédagogique

Agence Smart Industry

Benoit MUS

Contact Administratif

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



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Savoir identifier les besoins en numérisation (réaliser un diagnostic)
- Comprendre l'intérêt des différentes solutions
- L'importance de la rédaction du cahier des charges
- Savoir comparer les offres des prestataires



Programme

Matin :

- Accueil et tour de table
- Comprendre la transition numérique dans l'agroalimentaire
- Atelier pratique : Diagnostic de maturité numérique de l'entreprise

Après-midi :

- Construire sa feuille de route numérique
- Zoom sur des solutions concrètes : démonstration Food'in Lab
- Atelier collaboratif : définir une première action prioritaire dans son entreprise
- Conseils sur les aides possibles
- Synthèse de la journée, évaluation et remise des ressources



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.



Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires

885 chemin de la Forêt - 84000 Avignon

Tél.: 04 90 31 55 08 - critt@critt-iaa-paca.com

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

www.critt-iaa-paca.com

Centre interface ACTIA



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



Sécurisez et optimisez vos activités grâce à une digitalisation adaptée

Optimiser la performance, les consommations d'énergie et le suivi de la qualité grâce aux outils numériques les plus adaptés à votre entreprise

22 septembre 2026 - Avignon en Présentiel - 7h



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
18/11/2025



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 2026 : 950,00€ HT

Non adhérent 2026 : 1 250,00€ 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 08/09/2026, 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



Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires

885 chemin de la Forêt - 84000 Avignon

Tél.: 04 90 31 55 08 - critt@critt-iaa-paca.com

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

www.critt-iaa-paca.com

Centre interface ACTIA