



Intégrer l'éco-conception dans vos processus d'innovation Un parcours immersif dans le Food'inLab 22 septembre 2026 - Avignon en présentiel - 7h

<p>Nouveauté 2026</p> <p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> Objectifs Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Connaitre les principes de l'éco-conception Identifier les postes à impacts lors du développement d'un produit Identifier les pistes d'amélioration
<p>Public visé : Dirigeant(e), R&D, Marketing, Communication, RSE, HSE, Qualité, RH</p>	<p> Programme Matin : <ul style="list-style-type: none"> Les principes de l'éco-conception Identification des postes à impacts sur chaque étape du cycle de vie du produit au travers d'un cas pratique et du Food'in lab Etapes du cycle de vie : formulation, procédé, stockage Après-midi : <ul style="list-style-type: none"> Suite des étapes du cycle de vie : mon produit en rayon, Information du consommateur, la fin de vie de mon produit </p>
<p>Prérequis : Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p> Moyens pédagogiques et techniques</p> <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>Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILLAN (handicap@foodinpaca.com)</i></p>
<p>Contact(s) Pédagogique(s) Claire COMBRE claire.combre@critt-iaa-paca.com</p> <p>Contact Administratif Lucile BEDEL 04 90 31 55 08 Lucile.bedel@foodinpaca.com</p>	<p> Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</p> <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
<p></p> <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> <p>Nos résultats 2025 :</p> <p>99,75 % d'atteinte des objectifs</p> <p>99,80 % de satisfaction</p> <p>Mise à jour : le 15/01/2026</p>	<p> Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p>Adhérent 2026 : 650,00€ HT Non adhérent 2026 : 850,00€ HT Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris</p> <p> Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</p> <p>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.</p> <p>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>