





 <p>Nouveauté 2026</p> <p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	 <h3>Objectifs</h3> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les principes de l'éco-conception • Identifier les postes à impacts lors du développement d'un produit • Identifier les pistes d'amélioration
<p><u>Public visé :</u></p> <p>Dirigeant(e), R&D, Marketing, Communication, RSE, HSE, Qualité, RH</p>	 <h3>Programme</h3> <p>Matin :</p> <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
<p><u>Prérequis :</u></p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p>Après-midi :</p> <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><u>Intervenant(e)</u></p> <p>Claire COMBRE et Estelle MARIN - expertes environnement Critt agroalimentaire Sud</p>	 <h3>Moyens pédagogiques et techniques</h3> <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><u>Contact(s) Pédagogique(s)</u></p> <p>Claire COMBRE claire.combre@critt-iaa-paca.com</p> <p><u>Contact Administratif</u></p> <p>Lucile BEDEL 04 90 31 55 08 lucile.bedel@foodinpaca.com</p>	<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 JULLIAN (handicap@foodinpaca.com)</i></p>  <h3>Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</h3> <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>AGROALIMENTAIRE SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR</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>€ <u>Tarifs</u> 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>  <h3>Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</h3> <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. 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>