



## QUALITÉ DES PRODUITS



### Se renouveler dans l'animation de la food safety culture 2 Avril 2026 - Avignon en présentiel - 7h



#### Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

#### Public visé :

Qualité, Direction, Production

#### Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

#### Intervenant(e)

Olivier BOUTOU,  
consultant et auditeur  
AFNOR

#### Contact(s) Pédagogique(s)

Catherine LEVESQUE  
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



#### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- **Comprendre les concepts** : Permettre aux participants de comprendre les principes fondamentaux et les dynamiques de la facilitation en intelligence collective sur un sujet d'intérêt : la Food Safety Culture.
- **Évaluation des perceptions** : Aider les participants à identifier et partager leurs perceptions et représentations de la Food Safety Culture au sein de leur organisation.
- **Création de connaissances partagées** : Favoriser la création de connaissances partagées sur les bonnes pratiques et les défis liés à la Food Safety Culture.
- **Élaboration d'un plan d'action** : Développer un plan d'action concret quel que soit son état d'avancement pour améliorer la Food Safety Culture dans leur organisation, basé sur les discussions et les réflexions de l'atelier.



#### Programme

##### De 9H00 à 12H30 :

- Accueil
- Evaluation de l'implication : comment évaluer le niveau d'implication des participants dans la démarche de Food Safety Culture
- Partage des représentations : ateliers sur les écarts de perception en matière d'hygiène et de sécurité des aliments, clarification de la food safety culture ; les conditions de réussites de la démarche
- Recherche d'idées et priorisation d'actions. Atelier sur les éléments clés qui soutiennent une culture de la sécurité des aliments efficace

##### De 13H30 à 17H00 :

- Partager une vision et des objectifs
- Ateliers la vision et les objectifs en lien avec la food safety culture
- Atelier sur les conditions de réussite du projet de déploiement d'une FSC positive et durable
- Suivi du plan d'action : atelier de suivi des actions pour le CODIR



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](http://www.critt-iaa-paca.com)



## Se renouveler dans l'animation de la food safety culture

2 Avril 2026 - Avignon en présentiel - 7h



### Contact Administratif

Lucile BEDEL  
04 90 31 55 08

[lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:lucile.bedel@foodinpaca.com)



Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR089888-1

### Nos résultats 2025 :

**99,75 % d'atteinte  
des objectifs**

**99,80 % de  
satisfaction**

Mise à jour : le 23/01/2026



### 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

*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](mailto:handicap@foodinpaca.com))*



### 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 : 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



**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 19/03/2026, 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