



## QUALITÉ DES PRODUITS



### Alimentarité : savoir interpréter et compléter une déclaration de conformité

Exigences réglementaires et responsabilités des acteurs  
29 septembre 2022 de 14h à 17h30 en distanciel

Nouveau



Distance



#### Public visé

Service qualité, achats,  
réglementaire,  
Packaging, Production



#### Prérequis

Disposer d'un ordinateur ou  
d'une tablette pour se  
connecter à la formation.  
Expérience en production  
agroalimentaire, notions  
sur les emballages  
alimentaires



#### Intervenant



Alain BOBE - Expert  
Emballage PureLaboratoire  
[abobe@purelaboratoire.com](mailto:abobe@purelaboratoire.com)

#### Votre contact

Pédagogique



Estelle MARIN  
[estelle.marin@critt-iaa-paca.com](mailto:estelle.marin@critt-iaa-paca.com)

#### Votre contact

Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[Laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:Laure.dupin@foodinpaca.com)

**Critt**

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884

N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 24/06/2022



#### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Savoir comment interpréter les exigences réglementaires française et européenne
- Savoir identifier les points de vigilance de la déclaration de conformité
- Savoir répondre aux exigences clients
- Savoir quoi exiger de ses fournisseurs



#### Contexte

Dans un contexte réglementaire mouvant et de plus en plus exigeant, les entreprises agroalimentaires ont souvent des difficultés à se mettre à jour de leurs obligations en matière d'alimentarité des emballages et autres matériaux au contact. C'est pourquoi elles ont besoin d'appuis extérieurs pour répondre aux exigences réglementaires et clients.



#### Programme

29/09/2022 de 14h00 à 17h30 : Atelier pratique : Comprendre et valider vos Déclarations de conformité

1. La réglementation matériaux au contact et ses conséquences
2. La relation client-fournisseur
3. Optimisation des certificats d'alimentarité :
  - Les exigences à observer
  - Vérification des exigences de vos déclarations
  - Comment rebondir face aux fournisseurs
  - Synthèse et conclusions



#### Méthode et moyens pédagogiques

- Outil de vidéo en ligne (Teams) et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation remis aux stagiaires en PDF et avant la formation
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques utilisant Klaxoon
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

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 ([laure.dupin@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.

#### € Tarifs et inscription en ligne :

**Pour les entreprises cotisant à OCAPIAT** Prise en charge à 100 % (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat Inscription obligatoire sur le site Ocapiat : [Cliquez ici](#)

**Pour les autres entreprises :** [Cliquez ici](#) pour vous inscrire

- Adherent Food In PACA 2022 : 225€ HT / stagiaire
- Non adherent Food In PACA 2022 : 325€ HT / stagiaire

#### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, courrier).  
Pour toute inscription annulée après le 15/09/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.