

Optimisez vos pratiques Bio pour créer de la confiance sur le marché

Les tendances et leviers : local, labels, RSE, nutritionnel, ...
11 octobre 2022 à Aix-en-Provence (13) - 7h



Présentiel

Accessible aux personnes à
mobilité réduite



Public visé

Dirigeant, service qualité,
marketing, R&D



Prérequis

Être salarié d'une
entreprise ayant une
gamme Bio



Intervenante et
contact pédagogique



Audrey LESTURGEON
Experte Bio, Nutrition,
Etiquetage, Critt
Agroalimentaire PACA
audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884
N° Datadock 0001409



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Appréhender les tendances de différenciation en Bio
- Avoir une vision d'ensemble sur les exigences pour celles-ci



Contexte

- Volonté des entreprises de la filière de réaffirmer leurs valeurs et engagements
- Changement d'échelle de la Bio et notamment nécessité de se différencier
- Diversité de labels, scoring, etc. (à obligation de résultats pour beaucoup)



Programme

9h00 à 12h30

1. **Rappel** : des principes généraux de l'agriculture biologique (principes de l'IFOAM, du règlement cadre Bio, ...) et ce que ne couvre pas le cahier des charges Bio.
2. **Contexte, attentes et enjeux**
 - Attentes des consommateurs et des pouvoirs publics
 - Changement d'échelle et mouvances du marché Bio
 - Volonté des entreprises de la Bio pour réaffirmer les valeurs et être en progrès continu
3. **Les différents leviers et tendances pour plus d'engagement**
 - Les labels Bio privés (Bio cohérence, Nature et progrès, Demeter, ...)
 - Favoriser le local
 - Entrer dans une démarche RSE (Bio entreprise durable, label PME+, ...)

14h00 à 17h30

4. **Les différents leviers et tendances pour plus d'engagement (suite)**
 - Les labels équitables (Bio français équitable, Biopartenaires, Agri-éthique, ...)
 - Entrer dans une démarche d'écoconception (produit, emballage)
 - Valoriser les engagements environnementaux et le bien-être animal (affichage environnemental, allégations environnementales)
 - Améliorer la formulation et les qualités nutritionnelles des produits (clean label, ultra-transformation, allégations, ingrédients différenciants, ...)
 - S'orienter vers des procédés plus « doux »
 - Miser sur la traçabilité et la transparence (ex. blockchain)



Optimisez vos pratiques Bio pour créer de la confiance sur le marché

Les tendances et leviers : local, labels, RSE, nutritionnel, ...
11 octobre 2022 à Aix-en-Provence (13) - 7h



Votre contact Administratif



Laure DUPIN
04 90 31 55 08

Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2022 :
450€ HT/stagiaire
(540€ TTC)

Non adhérent 2022 :
650€ HT/stagiaire
(780€ TTC)

Réduction de 20% à
partir du 2ème
participant de la même
société

Repas et documentation
compris
(Prise en charge possible
par votre OPCO)

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 27/07/2022



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence
- 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@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat Inscription obligatoire sur le site Ociapiat : [Cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).
Pour toute inscription annulée après le 30/09/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

