

Développez et faites certifier une gamme de produits biologiques Maîtriser les exigences pour vous faire certifier 31 janvier (9h-12h30) et 2 février (9h-12h30) 2023 à distance - 7 h



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé

Dirigeant et créateur, services Qualité, Production et R&D

Prérequis

Expérience en entreprise agroalimentaire

Intervenante et contact pédagogique



Audrey Lesturgeon
Experte produits Bio transformés
Critt Agroalimentaire Sud
audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Maîtriser les exigences liées à la réglementation Bio
- Connaître les démarches pour la certification Bio
- Savoir appliquer les exigences du Bio dans leur entreprise afin de réussir l'audit de certification



Contexte

- La nouvelle réglementation relative à l'agriculture biologique, applicables depuis 2022, comprend de nombreux règlements d'application et a complexifié la lecture des exigences.
- Les transformateurs sont toujours de plus en plus nombreux à proposer des gammes de produits certifiés Bio (+13% en 2021).



Programme

Mardi 31 janvier 2023 - 9h00 à 12h30

- **Introduction et point réglementaire :**
 - Qu'est-ce que le Bio ?
 - Nouveau règlement : objectifs, calendrier, actes secondaires, guides de lecture
 - Champ d'application
- **Quelques chiffres :**
 - sur le marché des produits Bio : monde, Europe, France, région Sud
 - sur les consommateurs : lieux d'achats, motivations, freins
- **La démarche de certification :** les organismes certificateurs, la notification à l'Agence Bio, le système de contrôle, les obligations des différents opérateurs
- **S'approvisionner en matières premières**
 - Le contexte, les stratégies possibles, exemples d'outils disponibles
 - Les importations

Jeudi 2 février 2023 - 9h00 à 12h30

- **La formulation de produits Bio :**
 - Additifs et auxiliaires technologiques autorisés, ingrédients non Bio utilisables, types d'arômes utilisables, calcul du % d'ingrédients Bio, OGM, ...
 - Autres cas particuliers : produits issus de la chasse / pêche, denrées contenant certains ingrédients Bio
 - Présentation de l'outil d'aide à la formulation du RMT Actia TransfoBio
 - Exercice pratique
- **Les exigences d'étiquetage supplémentaires liées au Bio**, et exercice pratique
- **Organiser la production et le stockage :**
 - Organisation
 - Procédés appliqués,
 - Nettoyage et désinfection
 - Sous-traitance
- **Contrôle qualité en transformation Bio :** les éléments spécifiques, traçabilité, procédures, gestion des risques, mesures en cas de manquement

Chaque chapitre intègre des éléments théoriques (réglementation, ...), pratiques (application concrète sur des produits, l'organisation, la formulation, les étiquettes, ...) et d'évaluation (révision ludique via Klaxoon des notions vues dans le chapitre).

Développez et faites certifier une gamme de produits biologiques Maîtriser les exigences pour vous faire certifier 31 janvier (9h-12h30) et 2 février (9h-12h30) 2023 à distance - 7 h

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@
foodinpaca.com



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

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) au 04 90 31 55 08.



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** documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

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



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 10 jours avant le début de la formation

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

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 20/01/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le 14/11/2022