

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

Exigences réglementaires et responsabilités des acteurs  
24 et 25 Octobre 2023 en distanciel les matinées



Distance

**100 % d'atteinte des objectifs en 2022**

**100 % de satisfaction en 2022**

### 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)

### Contact(s) Pédagogique(s)



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



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les exigences réglementaires française et européenne
- Identifier les points de vigilance de la déclaration de conformité
- Répondre aux exigences clients et 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

**24/10/2023 : 9h00 à 12h30**

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

**25/10/2023 : 9h00 à 12h30**

- **Atelier pratique : Comprendre et valider vos Déclarations de conformité**
  - Etudes de cas à partir de certificats d'alimentarité des participants : vérification et optimisation des déclarations écrites



### 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
- **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'émergence

*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.*



### 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'émergence
- Attestation de formation



QUALITÉ DES PRODUITS

Food in  
Provence  
Alpes-Côte d'Azur

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

Exigences réglementaires et responsabilités des acteurs  
24 et 25 Octobre 2023 en distanciel les matinées

### Contact Administratif



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

€ **Tarifs** Repas et 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 - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne : [cliquez ici](#)** - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

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 10/10/2023, 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

Mise à jour : le 10/07/2023

**Critt**  
AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de  
formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat  
Qualiopi : FR060037-2