



Nouveau

Optimisez vos pratiques de transformation Bio : Méthodes et outils pour initier la relocalisation de vos filières d'approvisionnement 09 et 10 octobre 2023 (les après-midi) à distance (7h)



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :

Toute personne en relation avec les fournisseurs (direction, services achats, qualité, R&D)

Prérequis :

Avoir une expérience en entreprise agroalimentaire (ou un projet) sur la filière bio

Intervenants



Sabine PICARD
Chargée de mission
Chambre régionale
d'agriculture PACA



Joseph RANDRIA
Chargée de mission
Bio de PACA



Amélie BERGER
Coordinatrice
Ocebio



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier les enjeux de la reterritorialisation de ses approvisionnements en régions Sud et Occitanie
- Déterminer les méthodes et les outils pour initier son projet



Contexte

- Les attentes des consommateurs pour des produits locaux notamment par la prise de conscience de l'importance de la souveraineté alimentaire.
- Relocaliser ses approvisionnements comporte de nombreux avantages : sécuriser ses approvisionnements, maîtriser ses coûts, soutenir le développement d'agriculteurs situés à proximité, faciliter la connaissance du produit acheté notamment sa traçabilité, ...



Programme

Le 09/10/2023 de 14h00 à 17h30

- **Pourquoi s'approvisionner en local ?** Intérêts et opportunités
- **Panorama des filières existantes sur nos territoires**
 - En région Sud
 - En région Occitanie
- **Les outils existants pour mener à bien son projet**
 - Connaître l'offre locale (annuaires, rencontres acheteurs / fournisseurs, organismes d'accompagnement, ...)
 - Financer son projet (Fonds Avenir Bio, Feader, Leader, PAT, ...)
- **Témoignage d'une entreprise**

Le 10/10/2023 de 14h00 à 17h30

- **Adapter ses méthodes pour favoriser une transition locale et construire un partenariat gagnant-gagnant**
 - Relations fournisseurs
 - Engagement de discussions transparentes et positives
 - Partage de la valeur
 - Contractualisation
- **Focus sur les exigences dans le cahier des charges, un outil clé dans les échanges**
- **Focus sur quelques obstacles à soulever**
 - Saisonnalité, logistique, ...
 - Echanges sur les obstacles identifiés par les stagiaires
- **Exemples d'initiatives en Régions Sud et Occitanie : réussites et points d'attention**
- **Témoignage d'une entreprise**



Nouveau

Optimisez vos pratiques de transformation Bio : Méthodes et outils pour initier la relocalisation de vos filières d'approvisionnement 09 et 10 octobre 2023 (les après-midi) à distance (7h)

Contact Pédagogique



Audrey LESTURGEON
Experte
transformation des
produits Bio - Critt
[audrey.lesturgeon@
critt-iaa-paca.com](mailto:audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com)



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis d'échanges et de questions-réponses,
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques,
- 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'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** (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 possible par votre OPCO.

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



Offre régionale Ociapiat
Possibilité d'être pris en charge à 100%

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de
formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat
Qualiopi : FR060037-2

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 19/09/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

Mise à jour : le
04/07/2023