

2024 FORMATIONS



LES PÔLES DE  **COMPÉTIVITÉ**
MOTEURS DE CROISSANCE ET D'EMPLOI

POUR DES PRODUITS
+ SÛRS, + EFFICACES
ET + RESPONSABLES

*La Naturalité
au cœur de votre développement !*



ÉDITO



Jean-François
Gonidec

Président du Pôle
de compétitivité
Innov'Alliance

Pionnier de la Naturalité économique, le Pôle Innov'Alliance propose la seconde édition de son offre de formation continue pour vous aider à s'approprier pleinement cette demande montante à la rencontre des aspirations des consommateurs et plus largement de la société.

Ce nouveau programme vous donnera les leviers et méthodes innovantes pour élaborer des produits naturels à faible impact environnemental, sociétal et social.

Conscients des multiples incertitudes de l'environnement (tensions internationales, inflation, révolution technologique, urgence climatique ...), notre programme a été actualisé en intégrant ce contexte. Vous pourrez ainsi par exemple, vous familiariser à l'intelligence artificielle, mettre en place votre démarche d'industrie 4.0, travailler la résilience de vos filières, vous approprier l'enjeu de la biodiversité et entrer dans la nouvelle ère d'une RSE de plus en plus exposée à la réglementation.

La réussite de la transition écologique et sociale passe par l'implication de tous. Notre offre de formation adresse ainsi tous les postes et métiers au sein de l'entreprise, et à tous les niveaux de la chaîne de valeur : **c'est notre raison d'être que vous retrouverez dans l'offre de formation continue du Pôle Innov'Alliance !**

Les formations Innov'Alliance c'est :

- ✓ Agir sur des enjeux industriels et sociétaux forts
- ✓ Intégrer des démarches et technologies innovantes
- ✓ Les tester avec des outils, méthodologies, cas pratiques pour une application rapide en entreprise
- ✓ Bénéficier de l'expertise de professionnels industriels et de chercheurs académiques

QUI SOMMES- NOUS ?

Innov'Alliance est leader des pôles de compétitivité en France et en Europe sur la thématique de la Naturalité et du végétal sur les marchés de l'agriculture, de l'agroalimentaire, des compléments alimentaires, de la cosmétique, des arômes et des parfums.

Véritable écosystème de plus de 450 membres (entreprises, recherche et formation), Innov'Alliance a vocation à soutenir l'innovation autour du végétal et sa culture, ses transformations et ses utilisations dans les produits de l'alimentation et du bien-être. Avec une équipe de 20 collaborateurs sur 3 sites (Avignon, Grasse et Lyon), nous offrons une large palette de services de proximité pour accompagner les entreprises dans la transition écologique et technologique.

Fruit d'un travail collaboratif entre académiques et adhérents, notre Pôle de compétitivité a publié le premier livre blanc de la Naturalité économique.

“

« La Naturalité est l'intégration de produits issus de la terre dans une offre commerciale équitable et selon des pratiques durables et de progrès. L'intégration de la démarche de la Naturalité implique 3 caractéristiques intrinsèques :

- Un produit issu du vivant majoritairement végétal,
- Un engagement dans une dynamique de développement durable, permettant le respect de l'environnement naturel et le bien être des parties prenantes internes et externes,
- Une éthique de la naturalité fondée sur la transparence et l'explication propres à conférer du sens à toutes les parties prenantes internes et externes. »

L'offre de formation Innov'Alliance permet de s'approprier les leviers supports à cette démarche.



L'OFFRE DE FORMATION

À travers son offre, Innov'Alliance propose d'accompagner les entreprises dans leur transition écologique pour développer des produits plus sûrs et efficaces, avec des impacts environnementaux réduits et issus d'un pilotage responsable.

Pour réaliser cette ambition, notre offre de formation propose trois axes technologiques et un axe transverse RSE pour piloter sa transition :



Cette offre de formation s'adresse principalement aux services R&D, QHSE, RSE, achats, réglementaires et aux dirigeants.

FORMATIONS

DURABILITÉ DES RESSOURCES

L'agroécologie : principes et systèmes de production

	AGRICULTURE	AGROALIMENTAIRE	COSMÉTIQUE	ARÔME / PARFUM	NUTRACEUTIQUE	FABRICANTS INGRÉDIENTS				PAGE
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	13/02/2024	Lyon	12
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	08/10/2024	Lyon	13
NEW	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	19/03/2024 21/11/2024	Grasse Aix	14

Comprendre, anticiper et s'adapter au changement climatique des systèmes agricoles

NEW Management de la donnée au service de l'IA pour optimiser ses productions végétales

EFFICACITÉ SÉCURITÉ

Optimisez l'analyse de risques de vos produits d'origine végétale et fiabilisez les résultats analytiques

Maîtriser les risques liés à l'approvisionnement en matières premières naturelles en cosmétique

Maîtriser les risques liés à l'approvisionnement en matières premières naturelles en Arômes/parfums

Maîtriser les risques liés à l'approvisionnement en matières premières naturelles en compléments alimentaires

Évaluer l'écotoxicité et la biodégradabilité d'un ingrédient naturel

Toxicologie des produits naturels : intégrer l'identification et la caractérisation du danger

NEW Huiles végétales, une valeur ajoutée multisectorielle

NEW Les huiles végétales : un gage de naturalité et de nombreuses applications pour la cosmétique

Les clés du succès pour un ingrédient naturel en nutraceutique

Évaluation sensorielle des produits naturels pour la satisfaction des consommateurs

NEW La formulation avec des protéines végétales

Optimiser la formulation et les procédés pour améliorer la naturalité, la valeur nutritionnelle et aromatique des produits

NEW Découvrir et tester les apports de l'IA dans la formulation

NEW Les gélifiants : moderniser ses pratiques pour fiabiliser ses développements industriels

NEW Les poudres : moderniser ses pratiques pour fiabiliser ses développements industriels

	AGRICULTURE	AGROALIMENTAIRE	COSMÉTIQUE	ARÔME / PARFUM	NUTRACEUTIQUE	FABRICANTS INGRÉDIENTS				
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	28/05/2024	Lyon	16
			✓			✓	3H	27/05/2024		17
				✓		✓	3H	24/06/2024		18
					✓	✓	3H	27/03/2024		19
			✓	✓	✓	✓	14H	01-02/02/2024	Lyon	20
			✓	✓		✓	7H	03/10/2024	Grasse	21
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3H	14/10/2024		22
			✓				7H	14/06/2024	Lyon	23
						✓	7H	21/03/2024		24
	✓	✓	✓	✓	✓		7H	28/03/24 16/04/24	Avignon	25
	✓		✓				3H	28/06/2024		26
	✓		✓				7H	10/10/2024	Avignon	27
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	15/02/2024	Lyon	28
	✓	✓					7H	01/10/2024	Grenoble	29
	✓	✓				✓	7H	14/11/2024	Grenoble	30

2024

PRODUCTION RESPONSABLE

		AGRICULTURE	AGROALIMENTAIRE	COSMÉTIQUE	ARÔME / PARFUM	NUTRACEUTIQUE	FABRICANTS INGRÉDIENTS				PAGE
ÉCO-CONCEPTION	Éco-conception d'ingrédients naturels : du sourcing à l'éco-extraction	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	26/03/2024	Aix	32
	Mesurer les enjeux environnementaux et sociétaux avec la norme Afnor SPEC 2215	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	18/06/2024	Avignon	33
ÉCO-EXTRACTION	Mettre en œuvre les principes d'éco-extraction des produits naturels	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14H	23-24/05/2024	Avignon	34
GÉNIE DES PROCÉDÉS	Optimiser ses procédés cosmétiques pour améliorer sa productivité, sa qualité et réduire son empreinte environnementale			✓		✓		14H	03-04/06/2024	Lyon	35
RÉSILIENCE	Comment améliorer la résilience de ma filière	✓	✓				✓	7H	06/12/2024	Aix	36
	Réussir sa transition vers l'industrie 4.0	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14H	26-27/11/2024	Avignon	37
INDUSTRIE 4.0	Les enjeux de la traçabilité par la blockchain	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3,5H	30/05/2024		38
	Clés de lecture des solutions blockchain, de la traçabilité au Digital Product Passport	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	08/10/2024	Aix	39
EMBALLAGE	Éco-conception des emballages			✓		✓		3,5H	22/03/2024		40

R.S.E.

	Lancer son entreprise dans la transition environnementale et sociale	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14H	21-22/02/2024 22-23/05/2024	Lyon	42
	PME : préparez-vous au cadre réglementaire évolutif de la RSE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	06/06/2024	Lyon	43
	Valoriser sa démarche RSE par une norme, un label	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3,5H	17/10/2024		44
	Valoriser ses produits agroalimentaires par des labels		✓					3,5H	17/10/2024		45
	Mettre en place des achats responsables dans le secteur agroalimentaire		✓					7H	03/12/2024		46
	Initier une démarche en faveur de la biodiversité	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3,5H	18/04/2024		47
	Évoluer vers une entreprise à impact	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	11/06/2024	Avignon	48
	Les bases pour construire sa stratégie climat	✓	✓	✓	✓	✓	✓	3H	08/11/2024		49

Vous recherchez une autre formation ?
Nous pouvons le développer avec notre réseau d'experts !

CONTACTEZ-NOUS !

MODALITÉS

INSCRIPTION

Pour vous inscrire à l'une de nos formations, vous devez compléter notre formulaire en ligne. Vous recevez par la suite un mail contenant un devis et une convention de formation. L'inscription n'est concrétisée que par la signature de ce devis et de la convention de formation par retour de mail. Le délai minimum nécessaire entre l'inscription et l'accès à la formation est de 24h.

ACCESSIBILITÉ DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référente handicap étudie les possibilités d'adaptation de nos formations. Vous pouvez prendre contact avec elle par mail (aimee.buffin@pole-innovalliance.com) ou par téléphone au 06 25 31 83 99.

ÉVALUATION

Chez Innov'Alliance, nous sommes soucieux de l'évolution des compétences de nos stagiaires. Pour nous assurer de la bonne progression des apprenants, chaque participant est invité à répondre à un QCM avant et après la formation.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le Pôle Innov'Alliance transmet par mail un certificat de réalisation.

DÉMARCHE D'AMÉLIORATION CONTINUE

Dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue, un questionnaire d'évaluation de la satisfaction est remis au stagiaire, à chaud, à la fin de la formation. Les éventuelles insatisfactions relevées feront l'objet d'actions curatives et préventives dont il sera fait un retour au stagiaire.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES ET D'UTILISATION

Le règlement intérieur et les Conditions générales de ventes et d'utilisation sont consultables en ligne sur notre site internet.

Votre contact formation



Aimée BUFFIN
Référente pédagogique,
administrative et handicap
aimee.buffin@pole-innovalliance.com
06 25 31 83 99



(4,4/5) NOTE MOYENNE DE SATISFACTION



Le Pôle de compétitivité Innov'Alliance est certifié Qualiopi pour ses actions de formation. Grâce à cette certification, et en fonction de votre situation, vous pouvez demander une prise en charge financière de nos formations (par votre OPCO, le Pôle emploi, les Régions...).

LÉGENDE

Pour vous guider au mieux à travers notre catalogue de formations, et vous permettre de trouver en un clin d'œil l'information dont vous avez besoin, voici les pictogrammes à (re)connaître :

LES CATÉGORIES DE FORMATION



Durabilité
des Ressources



Efficacité
Sécurité



Production
Responsable



RSE

LES ICÔNES FILIÈRES



Alimentation
et Boissons



Cosmétique



Ingrédients santé,
Compléments
alimentaires



Parfums
et Arômes

LES PICTOGRAMMES



Date de la
formation



Durée de la
formation



Formation en
présentiel /
Adresse



Formation
en distanciel



Public
cible



Supports
et Animations
pédagogiques

INTRA ENTRE- PRISE

NOS FORMATIONS SONT ADAPTABLES POUR UNE RÉALISATION DANS VOS LOCAUX C'EST-À-DIRE EN « INTRA-ENTREPRISE ».

Cette modalité présente plusieurs avantages :

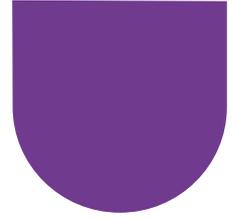
- ✓ CONFIDENTIALITÉ
- ✓ ADAPTATION DU CONTENU À VOTRE CONTEXTE
- ✓ PAS DE DÉPLACEMENT
- ✓ COHÉSION D'ÉQUIPE
- ✓ COÛT OPTIMISÉ DÈS 5 PARTICIPANTS

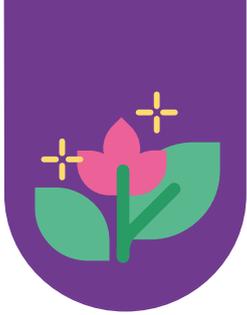
Pour toute demande d'information



Aimée BUFFIN
aimee.buffin@pole-innovalliance.com
06 25 31 83 99

DURABILITÉ DES RESSOURCES





L'AGROÉCOLOGIE

PRINCIPES ET SYSTÈMES DE PRODUCTION



13 FÉVRIER 2024



7H (1 JOUR)



LYON



Maud Bouchet

Ingénieure en agriculture et environnement, Maud a une expérience de près de 15 ans dans différents réseaux de développement agricole (CUMA, Interprofession Bio, Coopération agricole). Elle a exercé des missions de veille, de sensibilisation et de structuration de nouvelles filières (biologiques et agro-écologiques). Ces expériences lui permettent aujourd'hui d'avoir une connaissance fine des enjeux et des dynamiques d'acteurs dans le secteur agricole et agroalimentaire et d'accompagner différents projets dans le domaine de la transition agroécologique et de l'alimentation durable.



Dirigeant ou collaborateur du secteur agricole et agroalimentaire (services qualité, achats / approvisionnement, marketing, RSE).

PRÉREQUIS : Aucun



Présentations, support remis aux stagiaires le jour J (papier ou mail), ateliers participatifs et d'intégration des connaissances, temps d'échange et de questions/réponses.

Dans un contexte marqué par des évolutions majeures (mondialisation, changement climatique, attentes des consommateurs...), les filières agricoles font face à de multiples défis : économiques, sanitaires, environnementaux, sociétaux... Faire évoluer la production agricole pour contribuer à une évolution vers des systèmes alimentaires plus durables est un défi majeur que l'agroécologie peut contribuer à relever.

Objectifs de formation

- Mieux comprendre l'agroécologie, en théorie et en pratique
- Acquérir une culture commune sur l'agriculture et la transition agroécologique
- Appréhender les enjeux et leviers d'évolution pour les filières agricoles et agroalimentaires

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Les fondamentaux et principes de base d'une gestion agroécologique
- Définitions de l'agroécologie
- Différentes échelles: de la parcelle au territoire
- Principes de bases de l'agroécologie pour les systèmes agricoles en élevage et production végétale
- Les bases techniques de l'agroécologie et les principaux leviers d'accompagnement des agriculteurs
- Panorama des pratiques agroécologiques
- Notion de transition de système de production
- Quelques exemples de systèmes de production agroécologiques

APRÈS-MIDI 13h -17h

- L'agroécologie et sa relation avec différents labels de qualité ou environnementaux
- Présentation de différents modes de production (AB, HVE, AOC, agriculture régénératrice,...)
- Place des principes de l'agroécologie dans les différents labels
- Comparaison des modes de production et leurs avantages / inconvénients
- Impact des évolutions de pratiques sur les filières alimentaires
- Rôle des acteurs économiques (IAA, coopératives, négoce...) dans la transition agro-écologique
- Exemples de structurations de filières agro-écologiques
- L'agroécologie face aux enjeux alimentaires de demain : atouts, limites et perspectives

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

COMPRENDRE, ANTICIPER ET S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE



DES SYSTÈMES AGRICOLES



8 OCTOBRE 2024



7H (1 JOUR)



LYON

L'agriculture est un des premiers secteurs impactés par le changement climatique. Ce dernier est à la fois porteur de menaces et d'opportunités de transitions. La hausse des températures, les changements de régimes pluviométriques, l'augmentation des périodes de sécheresse... nous obligent à adapter les modes de production. De nouvelles questions émergent, entre autres, sur les types de cultures dans l'avenir (maintien des cultures actuelles et/ou apparition de nouvelles cultures), leur répartition et les quantités qui seront disponibles sur le territoire, sur les capacités d'approvisionnement (quantité et qualité) des filières agroalimentaires, la logistique induite... Cette formation vise à mieux comprendre les causes du réchauffement climatique, la manière dont il impacte les productions végétales et donner certaines clés de résilience.

Objectifs de formation

- Comprendre les influences sur les productions et les sols agricoles ainsi que sur la gestion des ressources en eau
- Connaître les leviers mobilisables pour rendre les systèmes agricoles plus résilients face au changement climatique

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

Introduction

- Retour sur la définition du changement climatique et les projections
- Les différentes causes du changement climatique
- Les effets du changement climatique, d'un point de vue global vers un point de vue agricole

Les impacts du réchauffement climatique

- Retour rapide sur le fonctionnement de la plante (Développement de la plante en fonction des températures, rôles de l'eau dans la plante)
- Impacts du réchauffement climatique sur les sols (sur les réserves en eau, sur la vie du sol, sur le stockage / déstockage de carbone)
- Les conséquences du réchauffement climatique sur les productions végétales et diminution des rendements : concordance entre la disponibilité en eau et les besoins, aléas climatiques (températures extrêmes, grêles, orages...), températures hivernales et populations d'insectes et maladies

- Les effets du réchauffement climatiques à l'échelle des filières : évolution des bassins de productions des cultures et transport vers les usines de transformation, risque de baisse des quantités d'approvisionnement, évolution des gammes de produits avec l'arrivée de nouvelles cultures

APRÈS-MIDI 13h -17h

Les leviers d'adaptation en production végétale

- Mise en situation : Atelier de réflexion autour des moyens de faire face aux effets du réchauffement climatique (en sous-groupes selon le nombre de participants)
- Les clés de résilience en production végétale : retour sur des exemples concrets
 - Les leviers techniques existant (raisonnement de travail du sol, sélection variétale, pilotage des intrants...)
 - Raisonement des systèmes de cultures (choix des cultures, occupation des surfaces...) à l'échelle de l'exploitation agricole et d'un territoire
 - Aménagements réalisables (ombrages des cultures, réserves d'eau...)

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Eudes Aarnink

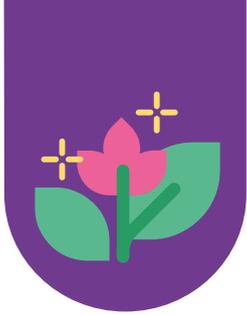
Consultant formateur en agronomie et agroécologie. Fils d'agriculteur Eudes a commencé sa carrière comme ouvrier en ferme suite à une BTS en machinisme agricole et a repris ses études pour valider un second BTS en gestion & maîtrise de l'eau et un diplôme d'ingénieur en agronomie. Il a rejoint l'équipe Isara Conseil en juin 2021, après 3 ans d'expérience dans le conseil agricole (CETA et Chambre d'agriculture) et 8 années dans la surveillance biologique du territoire, la protection des végétaux, l'expérimentation et la lutte contre les organismes nuisibles (FREDON) en région Grand-Est.



Dirigeant ou collaborateur d'entreprise en lien direct ou indirect avec le secteur agricole et/ou agroalimentaire.
PRÉREQUIS : Aucun



Présentations, support remis aux stagiaires le jour J, atelier participatif et d'intégration des connaissances, temps d'échange et de questions/réponses.



MANAGEMENT DE LA DONNÉE AU SERVICE DE L'IA

POUR OPTIMISER LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES



 19 MARS 2024
OU 21 NOVEMBRE 2024

 7H (1 JOUR)

 GRASSE (19/03)
AIX-EN-PROVENCE (21/11)

NEW



Audrey Lamy Martinot

Passionnée de data science et de management des données Audrey possède une expérience de plus de 20 ans dans ces domaines. Elle est aujourd'hui fondatrice de Data Acteur, société de conseil stratégique spécialisée dans le management et la valorisation des données. Diplômée d'un master en statistiques et économétrie, elle est certifiée CDMP et accompagne ainsi les entreprises et les collectivités. De plus elle enseigne depuis 2 ans dans des masters formant les futurs directeurs marketing et les futurs directeurs financiers.

Avez-vous toujours les éléments chiffrés pour orienter vos prises de décisions quotidiennes ? Passez-vous plus de temps à récupérer, chercher les données qu'à les analyser ? Entendez-vous parler d'IA sans trop savoir ce que c'est ni comment l'aborder ? Si vous êtes concernés par ces problématiques, cette formation vous permettra de découvrir le monde de la donnée et les outils de valorisation de données dont fait partie d'intelligence artificielle pour d'optimiser un mode de production.

Objectifs de formation

- Connaître et reconnaître le monde de la donnée
- Découvrir la chaîne de valeur de la donnée
- Mettre en œuvre le management de la donnée dans vos processus

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -12h / 13h -17h

Introduction

- Découverte de la donnée
- Présentations des outils d'IA
- Découverte du management de la donnée en se focalisant sur quelques points importants comme la qualité de la donnée, la connaissance et le partage des données
- Chaîne de valeur de la donnée
- Valorisation



Dirigeant ou collaborateur d'entreprise en lien direct ou indirect avec le secteur agricole (incluant la culture indoor), le secteur agroalimentaire, et les fabricants d'ingrédients.
PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, temps d'échanges et de question réponse avec le formateur

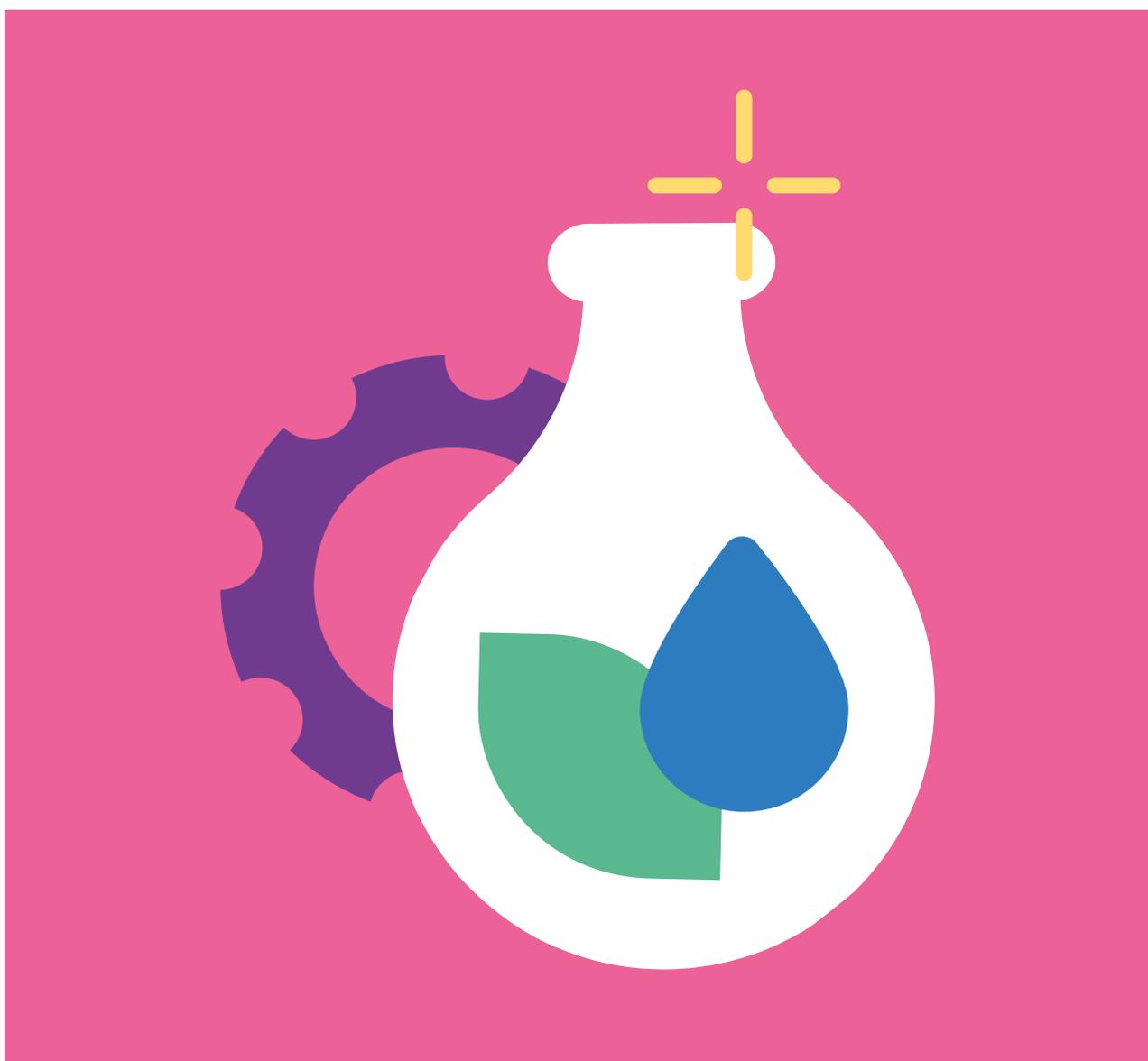
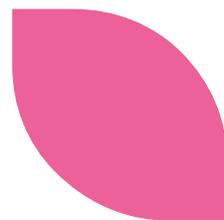
Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

EFFICACITÉ SÉCURITÉ





OPTIMISEZ L'ANALYSE DE RISQUES DE VOS PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE

ET FIABILISEZ LES RÉSULTATS ANALYTIQUES



28 MAI 2024



7H (1 JOUR)



LYON



Luis Georges Quintelas

Directeur Scientifique chez SQUALI, Ingénieur Chimie CNAM - DEA Sciences et Stratégies analytiques.

Après 10 années d'activités en laboratoire, il a créé la société SQUALI dont l'activité principale est d'accompagner les industriels à sécuriser leur gestion analytique. Il est sollicité en expertise auprès de diverses structures et organismes spécialisés dans la gestion des risques de résidus de contaminants (CNRS, SFSTP, SGF-FRAPP, CRITT-PACA-SECURBIO...).



Personnes des services qualité et R&D des entreprises utilisant des produits d'origine végétale.

PRÉREQUIS : Connaissances analytiques



Présentation, support transmis par mail le jour J, temps d'échange et de question.

Les industriels ont la responsabilité de maîtriser la sécurité sanitaire de leurs approvisionnements en matières premières naturelles. Pour cela ils doivent assurer l'absence de contaminants endogènes et exogènes potentiellement à risque dans leurs matières premières, notamment par la mise en place d'outils de suivi et de surveillance analytique pour maîtriser la sécurité de leurs produits.

Objectifs de formation

- Savoir identifier les risques liés aux différentes filières d'approvisionnement
- Être capable de mettre en place un contrôle des risques en adéquation avec les exigences réglementaires
- Être capable d'argumenter le déploiement de son plan de contrôle
- Comprendre les bases des méthodes d'analyse
- Identifier les critères de fiabilisation des résultats
- Appréhender et améliorer les interprétations de résultats analytiques

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Identification des typologies de dangers selon les matières premières et/ou origines
- Consolidation des risques spécifiques à sa propre filière
- Mise en place des outils de suivi et de surveillance analytique adaptés

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Fondamentaux des méthodes d'analyse (principes méthodes, appareillages)
- Qualification des laboratoires et des analyses (validation méthode et accréditations)
- Exploitation des résultats d'analyses (rendements, interférences, chromatogrammes)

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

MAÎTRISER LES RISQUES LIÉS À L'APPROVISIONNEMENT



EN MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES EN COSMÉTIQUE



27 MAI 2024 (AM)



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

À l'heure où les contrôles et les exigences des clients sont de plus en plus importants, il est primordial de maîtriser les risques liés à l'utilisation des matières végétales (risques endogènes et exogènes) et d'être conforme aux réglementations en vigueur (Protocole de Nagoya, convention CITES...). Durant cette formation, vous identifierez les différents risques et connaîtrez les réglementations qui impactent les ressources végétales.



Céline Berger

Formatrice professionnelle d'Adultes et consultante ayant 10 ans d'expérience en laboratoire de Recherche & Développement dans la mise au point d'ingrédients cosmétiques à base de plantes.

Objectifs de formation

- Identifier les risques contaminants liés aux matières premières végétales
- Nommer les réglementations qui concernent l'utilisation de matières végétales
- Mettre en place un plan d'action pour maîtriser l'ensemble des risques liés aux matières premières

Programme & Horaires

MATIN 9h-12h

- Tour de table : présentation, retour d'expérience entre les apprenants
- Identifier les risques exogènes (pesticides, métaux lourds...) et endogènes (allergènes, toxines...) liés à l'utilisation de matières premières végétales
- Lister les réglementations qui s'appliquent aux matières végétales
- Établir un plan d'action pour maîtriser les risques : par quel(s) risque(s) suis-je concerné et comment les contrôler ?



Acheteur, chef de projet R&D, personnel de laboratoire utilisant les matières naturelles végétales, formulateur dans le secteur de la cosmétique.
PRÉREQUIS : Aucun



Présentation, support transmis par mail le jour J, temps d'échange et de question.

Tarifs exprimés en HT

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet
pour suivre la visio conférence.



MAÎTRISER LES RISQUES LIÉS À L'APPROVISIONNEMENT

EN MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES EN ARÔMES/PARFUMS



24 JUIN 2024 (AM)



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL



Ingrid Roudiere

Titulaire d'un DEA en chimie moléculaire et d'un CEU de toxicologie et de sécurité sanitaire des ingrédients de parfumerie et des cosmétiques, Ingrid est Consultante et formatrice technique et réglementaire en parfum et cosmétique auprès de professionnels et dans l'enseignement (universités et grandes écoles). Elle a 22 ans d'expérience dans l'industrie du parfum (responsable CQ & Affaires Réglementaires).



Achat, Contrôle-Qualité.
PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, support remis aux stagiaires par mail le jour J, exemples, temps d'échanges questions/réponses.

Assurer la sécurité d'emploi des substances (et des mélanges) est une exigence réglementaire pour tout produit de consommation. Dès lors, la réglementation européenne peut limiter la teneur de certaines substances présentes naturellement dans les matières premières afin qu'elles ne représentent pas de risque notable pour la santé humaine et désormais aussi pour l'environnement.

Objectifs de formation

- Identifier les contaminants et indésirables présents dans les matières premières naturelles
- Maîtriser ses qualités de matières premières
- Appréhender la notion de traces
- Être capable de mener une analyse de risques efficace

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

Quelles sont les substances à surveiller ?

- Leur nom : CMR, PE, Nano, PBT/vPvB, PMT/vPvM, SVHC...
- Leur origine :
 - Les contaminants d'origine synthétique : métaux lourds, phtalates, solvants résiduels et autres artefacts...
 - Les indésirables d'origine naturelle

Quelles sont les sources listant les substances à contrôler en Europe ?

- La réglementation chimique :
 - Annexe VI, Règlement CLP (substances harmonisées) versus LM IFRA/IOFI (substances autotaxonomées)
 - Liste candidate, liste d'autorisation et de restriction, Règlement REACH
- Les réglementations sectorielles : annexes techniques

La gestion du risque

- La notion de trace
- Des exemples de contaminants et d'indésirables présents dans les NCS
- Le choix des qualités selon le besoin et l'application finale : sans furocoumarines, sans safrole, sans styrene, avec anti-oxydant...
- Le plan de contrôle de la qualité des matières premières naturelles
- La détermination de doses acceptables maximales de substances naturelles à surveiller

Tarifs exprimés en HT

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

MAÎTRISER LES RISQUES LIÉS À L'APPROVISIONNEMENT

EN MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES EN COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES



27 MARS 2024 (AM)



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

L'exigence de traçabilité pour le consommateur au même titre que l'application de l'arrêté plantes aux compléments alimentaires et le nécessaire contrôle qualité engendrent des plans de contrôle de plus en plus importants pour garantir la qualité de son sourcing. Ces exigences croissantes imposent la mise en place d'une véritable stratégie de contrôles ciblés. Cette formation présentera les fondamentaux de la gestion du risque sur l'utilisation des plantes en complément alimentaire.



Loïc Loffredo

Plant Analysis Experts pour BOTANICERT, laboratoire d'analyse de plantes et expert du végétal.

Objectifs de formation

- Identifier les plantes les plus à risque
- Savoir classer les matières végétales selon le risque
- Comprendre comment diminuer ou éliminer les risques résiduels identifiés

Programme & Horaires

MATIN 9h-12h

État des lieux du marché

Qu'est-ce qu'une plante à risque ?

- Présentation de quelques exemples
- Comment estimer si une plante est à risque

Réaliser une identification adaptée

- Définition d'une identification végétale
- Importance d'une identification adaptée pour une bonne analyse de risques
- La spécificité des marqueurs choisis

Étude du tableau des plantes

- Présentation des grilles et évaluation des risques
- Notion de détection et risques résiduels



Acheteur, chef de projet R&D, personnel de laboratoire utilisant les matières naturelles végétales, formulateur dans le secteur de la cosmétique.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation, support remis aux stagiaires le jour J par mail, exemples, temps d'échange question/réponses.

Tarifs exprimés en HT

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet
pour suivre la visio conférence.

SÉCURITÉ

ÉVALUER L'ÉCOTOXICITÉ ET LA BIODÉGRADABILITÉ

D'UN INGRÉDIENT NATUREL



1 ET 2 FÉVRIER 2024



14H (2 JOURS)



LYON

Nathalie Pautremat



Fondatrice Dirigeante chez SCANAE, laboratoire expert en biodégradabilité, Nathalie PAUTREMAT est Docteur en Biogéosciences et possède plus de 20 ans d'expérience en analyses environnementales. Elle accompagne depuis plus de 7 ans les industriels dans la réduction de l'empreinte environnementale de leurs produits, sur l'ensemble de la chaîne.

Paul Thomas



Docteur en écotoxicologie aquatique, Paul THOMAS possède une expérience de plus de 20 ans dans la chimie industrielle, l'agrochimie et les biocides. Président fondateur de KREATIS, cette start-up est spécialisée dans la création de QSARS de haute précision pour remplacer l'expérimentation pour REACH et d'autres réglementations.

L'industrie de la Parfumerie et de la cosmétique se doivent de pleinement intégrer une démarche d'écoformulation de produits à faible impact environnemental, pour répondre à la forte demande des consommateurs. Cette nécessité a été accentuée par les réglementations comme REACH, intégrant l'évaluation de l'impact environnemental des ingrédients. Ces mesures adaptées aux produits de synthèse s'avèrent néanmoins beaucoup moins adaptées à la complexité physico-chimique des produits naturels qui nécessitent de nouvelles approches. L'objet de cette formation sera ainsi d'étudier le devenir environnemental des ingrédients naturels à travers les paramètres de biodégradabilité et d'écotoxicité en s'appropriant pleinement ces nouvelles méthodes innovantes.

Objectifs de formation

- Connaître les principaux paramètres d'impact environnemental d'un ingrédient naturel
- Disposer d'une revue synthétique des évolutions réglementaires et les principaux labels liés aux impacts environnementaux
- Définir le paramètre de biodégradabilité et les méthodes de mesure
- Savoir évaluer une donnée ou un rapport de biodégradabilité
- Connaître les fondamentaux en écotoxicologie nécessaires à l'interprétation des prédictions in silico
- Connaître les besoins réglementaires liés à la validation des méthodes in silico (QSARS)
- Connaître les QSARS clés en écotoxicité, bioaccumulation et biodégradation
- Appliquer les méthodes QSARS aux mélanges complexes

Programme & Horaires

JOUR 1 :

MATIN 9h -12h

- Ingrédients naturels et Impact environnemental Focus & Paramètres
- Vision réglementaire environnementale et labels / Certifications sous le focus de la Biodégradabilité et de l'écotoxicité

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Biodégradabilité: Définition et méthodes d'analyses
- Atelier biodégradabilité: Recherche et fiabilité de la donnée de biodégradabilité

JOUR 2 :

MATIN 9h -12h

- Les fondamentaux en écotoxicologie nécessaires à l'interprétation des prédictions in silico
- Les principes réglementaires permettant la validation des méthodes in silico (QSARS)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Les QSARS clés en écotoxicité, bioaccumulation et biodégradation
- Des exemples de ces QSARS appliqués à des mélanges telles que les substances naturelles (WAFs et biodégradation)



Personnels des services marketing, réglementaire, recherche et développement, formulation des entreprises fabriquant et utilisant des ingrédients naturels.

PRÉREQUIS : Cours scientifique



Présentation, supports pédagogiques transmis le jour J (mail ou papier), atelier de biodégradabilité, exemples, temps d'échanges questions/réponses.

Tarifs exprimés en HT

1500€ **1700€** **1800€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

TOXICOLOGIE DES PRODUITS NATURELS

INTÉGRER L'IDENTIFICATION ET LA CARACTÉRISATION
DU DANGER



3 OCTOBRE 2024



7H (1 JOUR)



GRASSE

Dans une société où le principe de précaution prend de plus en plus d'importance et la défiance autour des produits de consommation (cosmétique, jouets d'enfants, alimentation...) augmente sans cesse, les besoins pour la sécurité des produits se trouvent encore renforcés. Cette pression croissante conduit à l'évolution progressive des pratiques donnant une place de plus en plus importante au danger dans l'évaluation toxicologique. Cette estimation étant encore plus délicate dans le cadre des mélanges complexes, la spécificité des produits naturels et les méthodes associées de mesure seront développées dans cette formation.



Franck Chuzel

Docteur en fonctions endocrines et biologie humaine, 20+ ans d'expérience comme expert Toxicologue et dans la valorisation et le développement de nouveaux composés et/ ou médicaments pour les industries des sciences de la vie (Pharmaceutique, agrochimique et Dermo-cosmétique). Représentant industriel auprès de l'OCDE et de la commission Européenne durant 8 ans. Enseignant vacataire au sein de l'UCA, Polytech Sophia Antipolis et l'École Supérieure du Parfum.

Objectifs de formation

- Connaître les principaux impacts toxiques d'un ingrédient naturel
- Connaître les attentes réglementaires liés aux impacts toxicologiques
- Être en mesure de réaliser des tests de toxicologie pertinents et d'en mesurer avec un oeil critique l'évaluation
- Connaître les besoins réglementaires liés à la validation des méthodes in silico (QSARS)
- Connaître les QSARS en toxicité
- Appliquer les méthodes QSARS aux mélanges complexes

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Fondamentaux de toxicologie pour une application cosmétique
- Spécificités des produits naturels

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Principaux Adverse Outcome Pathways présents et à venir : mécanismes physiopathologiques, mise en évidence, liens réglementaires
- Cas pratiques : robustesse et interprétation de résultats de tests



Personnels des services réglementaires, recherche et développement, formulation des entreprises de Parfumerie /Cosmétique et fabricants d'ingrédients.

PRÉREQUIS : Public disposant de bases en toxicologie



Présentation, support pédagogique transmis le jour J, temps de questions/réponses, cas pratiques.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

EFFICACITÉ

LES HUILES VÉGÉTALES : UNE VALEUR AJOUTÉE MULTISECTORIELLE



14 OCTOBRE 2024 (AM)



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL



NEW

Céline Berger

Formatrice professionnelle d'Adultes et consultante ayant 10 ans d'expérience en laboratoire de Recherche & Développement dans la mise au point d'ingrédients cosmétiques à base de plantes.

À l'heure où la demande de naturalité est toujours très présente, les huiles végétales offrent un large éventail d'applications. En effet, les huiles végétales sont toutes différentes en composition donc confèrent des propriétés distinctes aux produits dans lesquels elles vont être utilisées. Les huiles peuvent être utilisées comme ingrédient en tant que tel ou bien servir de solvant d'extraction, permettant des utilisations et des valorisations multiples.

Objectifs de formation

- Différencier les catégories d'huiles végétales
- Définir les propriétés des huiles grâce à leur composition chimique
- Identifier les différents modes d'obtention des huiles et leurs impacts sur la composition de l'huile
- Comprendre le marché des huiles végétales dans les divers secteurs d'activité

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Tour de table : présentation, point sur les besoins et connaissances des apprenants
- Qu'est-ce qu'une huile végétale ?
- Les moyens d'obtention des huiles et les traitements post-production
- Les propriétés des huiles selon leur composition
- Les différentes utilisations possibles selon les différents secteurs : agro-alimentaire, cosmétique, compléments alimentaires
- Les co-produits riche en lipides : une voie de valorisation ?



Agriculteur produisant des huiles et souhaitant se diversifier, Chef de Projet R&D, Personnel de laboratoire utilisant les matières naturelles végétales ou faisant de l'extraction végétale, Formulateur dans le secteur de la cosmétique, Industriel de l'agro-alimentaire.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, support remis aux stagiaires par mail le jour J, tour de table, temps d'échanges questions/réponses.

Tarifs exprimés en HT

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

LES HUILES VÉGÉTALES : UN GAGE DE NATURALITÉ



ET DE NOMBREUSES APPLICATIONS POUR LA COSMÉTIQUE



14 JUIN 2024



7H (1 JOUR)



LYON

NEW



Céline Berger

Formatrice professionnelle d'Adultes et consultante ayant 10 ans d'expérience en laboratoire de Recherche & Développement dans la mise au point d'ingrédients cosmétiques à base de plantes.

À l'heure où la demande de naturalité est toujours très présente, les huiles végétales offrent un large éventail d'applications. En effet, les propriétés des huiles végétales leur confèrent un potentiel de valorisation en cosmétique. La possibilité de les utiliser aussi bien en tant qu'ingrédient que solvant d'extraction, élargit encore le champ des possibles.

Objectifs de formation

- Différencier les catégories d'huiles végétales
- Définir les propriétés des huiles grâce à leur composition chimique
- Identifier les différents modes d'obtention des huiles et leurs impacts sur la composition de l'huile
- Interpréter la sensorialité des différentes huiles végétales
- Comprendre la physiologie cutanée et les actions des huiles végétales sur celle-ci

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Tour de table : présentation, point sur les besoins et connaissances des apprenants
- Le marché cosmétique et la naturalité
- La peau : structure, composition et rôle
- Qu'est-ce qu'une huile végétale ?
- Les moyens d'obtention des huiles et les traitements post-production
- Les propriétés des huiles selon leur composition

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Comparatif entre les différentes huiles végétales présentes sur le marché cosmétique
- La sensorialité des huiles : atelier de toucher de différentes huiles végétales
- Les différentes utilisations possibles : ingrédient, solvant ou les 2 !
- Les différentes formulations cosmétiques utilisant des huiles végétales



Chef de Projet R&D, Personnel de laboratoire utilisant les matières naturelles végétales ou faisant de l'extraction végétale, Formulateur dans le secteur de la cosmétique.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, atelier de toucher des différentes huiles, temps d'échange question/réponse, remise du support le jour J (papier ou mail).

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise



EFFICACITÉ

LES CLÉS DU SUCCÈS POUR UN INGRÉDIENT NATUREL

EN NUTRACEUTIQUE



21 MARS 2024



7H (1 JOUR)



DISTANCIEL



Ophélie Ouazzany

Ingénieure agro-alimentaire, spécialisée en nutrition humaine et santé (ENSCPB – Bordeaux) et titulaire d'un master en biologie cellulaire et physiologie. Après 15 ans dans l'industrie des compléments alimentaires, Ophélie Ouazzany a créé OO Conseil, le cabinet de conseil spécialisé dans l'innovation et la conception de nutraceutiques, de nutricosmétiques, ainsi que d'ingrédients fonctionnels.

Objectifs de formation

- Appréhender le marché : taille, acteur, tendances
- Maîtriser les enjeux de formulation des ingrédients
- Connaître les process
- Identifier les différentes méthodes d'objectivation

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Marché des ingrédients
- Les ingrédients & les acteurs
- Les phases de développement

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Les différents ingrédients & leurs applications galéniques
- Les procédés : enjeux & contraintes
- Les méthodes d'objectivation



Tout acteur des services Recherche & Développement, Formulation, Marketing des fabricants d'ingrédients et de la cosmétique.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation, support transmis le jour J, étude de cas pratiques.

Tarifs exprimés en HT

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

600€

tarif adhérent

700€

tarif partenaire

800€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

ÉVALUATION SENSORIELLE

DES PRODUITS NATURELS
POUR LA SATISFACTION DES CONSOMMATEURS



28 MARS 2024
OU 16 AVRIL 2024



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Pour développer des produits attractifs et fidéliser vos consommateurs, vous devez relever des challenges d'innovation, déceler les tendances de demain tout en maintenant le cap de la qualité des produits déjà sur le marché. La qualité sensorielle et la perception consommateurs constituent un axe stratégique prédominant dans le processus de développement de vos produits. Au travers de cette formation, vous apprendrez à collecter et analyser des données sensorielles, professionnaliser vos panels de testeurs internes et optimiser vos process de validation organoleptique.

Objectifs de formation

- Connaître les différentes méthodologies d'Évaluation Sensorielle
- Pouvoir organiser des dégustations efficaces
- Comprendre et exploiter les résultats d'études sensorielles

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction à l'Évaluation Sensorielle et à la métrologie sensorielle
- Présentation des différentes méthodologies

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Champ d'application
- Protocoles expérimentaux
- Exemples de tests et résultats

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

Matériel nécessaire

Calculatrice



Karine Robini

Responsable Sensoriel & Consommateur chez terra'Senso – Pôle Innov'Alliance. 20+ années d'expérience dans les études sensorielles, formatrice en sensoriel depuis 1999. Les spécialités de Karine sont les statistiques appliquées aux industries agroalimentaires et pharmaceutiques ainsi que le sensoriel et les tests consommateurs dans des secteurs d'activités variés (alimentaire, cosmétique, petfood, compléments alimentaires).



Nadège Santini

Responsable laboratoire terra'Senso – Pôle Innov'Alliance. Plus de 20 ans d'expérience en évaluation sensorielle dont 14 au sein du Pôle Innov'Alliance. Nadège est en charge de l'organisation et du bon déroulement des tests sensoriels et de l'animation des panels qualifiés. Elle intervient également régulièrement auprès d'étudiants en BTS et Master dans le cadre de leur cursus scolaire afin d'approfondir leurs connaissances en évaluation sensorielle.



Services R&D, Qualité, Marketing et toute personne mettant en place des dégustations en interne ou ayant à utiliser les résultats d'études sensorielles.

PRÉREQUIS : Aucun



Support pédagogique transmis par mail ou remis en format papier le jour J, des études de cas, des exemples et exercices, des dégustations et tests sensoriels.

LA FORMULATION AVEC DES PROTÉINES VÉGÉTALES



28 JUIN 2024 (AM)



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

NEW



Michel Infantes

Docteur en Sciences des Aliments et Ingénieur en Génie Biologique, Michel Infantes a travaillé pendant 30 ans dans l'industrie agroalimentaire en France et à l'international.

Fort de cette expérience, il a créé la société de conseil Science 2 Food, spécialisée en Sciences des Aliments et en Nutrition, et apporte ainsi une aide et un partage d'expérience aux entreprises et organismes de l'agroalimentaire.



Ingénieurs et techniciens en agroalimentaire responsable de formulation de produits pouvant inclure des protéines végétales.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation Powerpoint support remis au stagiaire le jour J, temps d'échange question/réponse.

Pour des raisons liées à l'environnement, à la santé et aux choix alimentaires, l'utilisation des protéines végétales est en forte croissance. Leur emploi en formulation alimentaire devient un besoin pour la plupart des fabricants de produits alimentaires. Cependant, l'emploi des protéines végétales nécessite de considérer un certain nombre de points que cette formation se propose d'aborder.

Objectifs de formation

- Connaître les différentes protéines végétales et leur fonctionnalité
- Savoir choisir les protéines végétales pour la bonne application
- Être capable de trouver les informations réglementaires et nutritionnelles liées à la formulation avec des protéines végétales.
- Connaître les solutions pour éviter les problèmes de texture et de goût pouvant être apportés par les protéines végétales.

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Définition et marché des protéines végétales
- La formulation avec des protéines végétales (fonctionnalités des protéines végétales, nutrition, allergenicité, réglementation, approvisionnement)
- L'impact des procédés de culture, stockage, pré-traitement et production sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles des protéines végétales)
- Exemples de formulations avec des protéines végétales

Tarifs exprimés en HT

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

OPTIMISER LA FORMULATION ET LES PROCÉDÉS



POUR AMÉLIORER LA NATURALITÉ, LA VALEUR NUTRITIONNELLE ET AROMATIQUE DES PRODUITS



10 OCTOBRE 2024



7H (1 JOUR)



AVIGNON

La demande de naturalité des consommateurs devenant progressivement un pré-requis dans l'industrie agroalimentaire, impose aux industriels la transparence sur l'origine de leurs produits et la limitation des additifs et des intrants. Les stratégies de formulation et les procédés de fabrication ouvrent de nombreuses sources d'optimisation permettant de réduire le nombre d'ingrédients synthétiques des formules tout en améliorant les valeurs nutritionnelles des produits finis. Cette approche permettra ainsi d'étudier le remplacement de la plupart des ingrédients synthétiques par le procédé au même titre que l'apport de différentes sources naturelles dans la fabrication.

Objectifs de formation

- Connaître les fondamentaux de la naturalité et de la nutrition, du naturel et du naturel perçu
- Connaître les principaux additifs synthétiques autorisés et leurs solutions de remplacement par des ingrédients naturels
- Étudier des procédés alternatifs pour réduire l'utilisation des ingrédients synthétiques
- Savoir valoriser les nutriments naturels apportés dans les produits

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction sur la Naturalité et la nutrition
- Le Remplacement des ingrédients synthétiques par des ingrédients naturels :
 - Rappel sur les additifs autorisés en alimentation générale, en bio et en alimentation infantile
 - Solutions de remplacement naturel des différentes classes d'additifs (principe et exemples)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- L'apport de procédés alternatifs pour réduire les ingrédients synthétiques
- La valorisation des nutriments naturels dans les produits



Personnels des services recherche et développement, formulation, réglementaire, marketing produit des entreprises fabriquant des ingrédients ou des produits en agroalimentaire.

PRÉREQUIS : Bases en formulation, ingrédients et innovation agroalimentaire



Présentation PowerPoint remise le jour J (mail ou papier, des exemples, temps d'échanges réguliers entre les stagiaires et le formateur.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



FORMULATION

DÉCOUVRIR ET TESTER LES APPORTS DE L'IA

DANS LA FORMULATION



15 FÉVRIER 2024

7H (1 JOUR)

LYON

NEW



Thomas Galeandro-Diamant

Thomas est titulaire d'un doctorat en chimie. IL est fondateur de ChemIntelligence SAS, filiale de Deepmatter dont il dirige le département Technologie, comprenant la production et le développement. Il agit en tant que défenseur scientifique pour l'entreprise.



Formulateurs, responsables labo, chimistes (agroalimentaire, cosmétiques, arômes parfum, compléments alimentaires).

PRÉREQUIS : Bases en chimie ou formulation



Présentations PowerPoint ; vidéo, questionnaire, temps d'échange et de question, remise du support le jour J (mail ou papier).

L'IA regroupe un ensemble de techniques assez vaste, dans lequel il peut être difficile de naviguer. Lors de cette formation, nous explorerons les applications principales de l'IA en R&D de formulation. La formation s'appuiera sur l'utilisation d'un logiciel d'IA conçu pour les formulateurs/formulatrices, et comportera également des explications sur les principaux concepts d'IA et d'analyse de données utilisés.

Objectifs de formation

- Identifier les apports de l'IA dans le métier de la formulation
- Être sensibilisé à la gestion des données pour la mise en place de l'IA
- Connaitre les concepts de base de l'analyse de donnée et de l'IA
- Savoir manipuler un outil simple de visualisation de données
- Savoir utiliser un outil simple d'optimisation de données

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -12h | 13h -17h

- Analyse basique et visualisation de données de formulation,
- Construction de modèles d'IA à partir de données de formulation,
- Développement et optimisation de formulation en utilisant la technique d'optimisation Bayésienne.

Tarifs exprimés en HT

Matériel nécessaire

Ordinateur

800€ tarif adhérent	900€ tarif partenaire	1000€ tarif normal
-------------------------------	---------------------------------	------------------------------

-50% du tarif normal Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

LES GÉLIFIANTS : MODERNISER SES PRATIQUES



POUR FIABILISER SES DÉVELOPPEMENTS INDUSTRIELS



1 OCTOBRE 2024



7H (1 JOUR)



GRENOBLE

NEW



Dr Nicolas Mougin

Directeur technique cofondateur de RHEONIS, ingénieur, docteur en rhéologie et physique des matières complexes et enseignant vacataire à l'Université Grenoble Alpes en M2. Nicolas est spécialiste des problématiques industrielles liées aux comportements de matière et des techniques expérimentales et instrumentales pour leur étude.

Objectifs de formation

- Mieux comprendre la variété des gélifiants et structure de gels, les principaux mécanismes et phénomènes associés à la gélification et leurs facteurs de variabilité
- Découvrir ou approfondir sa connaissance des techniques instrumentales pour les gels, leurs principes de fonctionnement, leurs apports et limitations respectives, les quantités mesurées et leur lien avec des phénomènes concrets
- S'initier aux démarches scientifiques adaptées pour l'industrie
- Découvrir en pratique les techniques physiques comportementales pour les gels en rhéométrie

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction aux problématiques industrielles liées à la fabrication, la texture et l'usage des gels
- Notions scientifiques de physico-chimie, physique et rhéologie des gels
- Techniques instrumentales courantes, atouts et limites
- Enjeux méthodologiques en R&D industrielle (formulation, résolution de problème, dimensionnement,...)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Initiation instrumentale et expérimentale sur rhéomètre et modules associés (selon typologie des besoins participants)



Personnel technique et management industriel dans les secteurs ayant à utiliser, mettre en oeuvre, formuler des gélifiants ou produits gélifiés.

PRÉREQUIS : Coursus scientifique



Tour de table des participants, diaporama, atelier d'initiation instrumentale et expérimentale, temps de question/réponse, support remis aux stagiaires le jour J.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise



LES POUDRES : MODERNISER SES PRATIQUES

POUR FIABILISER SES DÉVELOPPEMENTS INDUSTRIELS



14 NOVEMBRE 2024



7H (1 JOUR)



GRENOBLE

NEW



Dr Nicolas Mougin

Directeur technique cofondateur de RHEONIS, ingénieur, docteur en rhéologie et physique des matières complexes et enseignant vacataire à l'Université Grenoble Alpes en M2. Nicolas est spécialiste des problématiques industrielles liées aux comportements de matière et des techniques expérimentales et instrumentales pour leur étude.

L'utilisation de poudre en tant qu'ingrédients et leur fabrication fait souvent face à des phénomènes indésirables que l'usage de produits naturels aux caractéristiques plus variables vient accentuer. Cette formation abordera les approches scientifiques, les sciences et techniques modernes des solides pour pallier les limites des techniques usuelles.

Objectifs de formation

- Mieux comprendre les comportements physiques des poudres et les principaux mécanismes et phénomènes dans divers procédés industriels (mélange, granulation, compression, ...)
- Découvrir ou approfondir sa connaissance des techniques instrumentales pour les poudres, leurs principes de fonctionnement, leurs apports et limitations respectives
- S'initier aux démarches scientifiques adaptées pour l'industrie
- Découvrir en pratique les techniques physiques comportementales pour les poudres en rhéométrie

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction aux problématiques industrielles liées à la mise en œuvre et la transformation des poudres
- Notions scientifiques liées aux comportements physiques des poudres
- Techniques instrumentales courantes, atouts et limites
- Enjeux méthodologiques en R&D industrielle (formulation, résolution de problème, dimensionnement,...)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Initiation instrumentale sur rhéomètre et modules expérimentaux associés (selon typologie des besoins participants)



Personnel technique et management industriel dans les secteurs ayant à utiliser, mettre en œuvre, formuler des ingrédients ou produits en poudre.

PRÉREQUIS : Coursus scientifique



Tour de table des participants, diaporama, atelier d'initiation instrumentale et expérimentale, temps de question/réponse, support remis aux stagiaires le jour J.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

PRODUCTION RESPONSABLE



L'ÉCO-CONCEPTION D'INGRÉDIENTS NATURELS

DU SOURCING DURABLE À L'ÉCO-EXTRACTION



26 MARS 2024



7H (1 JOUR)



AIX-EN-PROVENCE



Frédérique Portolan

Consultante en cosmétique, experte dans la conception et le développement d'actifs pour la cosmétique au sein du cabinet de conseil Natur'Insight, dont elle est la fondatrice. Docteur en Chimie Bio-Organique, elle a plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie cosmétique. En charge de la conception et du développement d'ingrédients actifs naturels, elle a participé au lancement de plus de 100 ingrédients catalogue ou exclusivité. Son expertise englobe l'idéation, la sélection de la matière première végétale, la mise au point du procédé d'extraction et l'évaluation de sa robustesse, jusqu'à son scale-up industriel.



Tout acteur du développement d'ingrédients naturels dans l'industries cosmétique, parfum & arôme, compléments alimentaires (techniciens supérieurs, assistants ingénieurs chimistes, communication scientifique, chefs de projet...).

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, temps d'échanges questions/réponses, support pédagogique transmis le jour J, des études de cas et des exemples.

Lors de cette formation, deux étapes-clés du développement d'ingrédients naturels seront abordés sous un angle durable et responsable. En premier lieu, il s'agira de connaître les principaux leviers pour mettre en place un sourcing durable et responsable de matières premières végétales. Ensuite, nous verrons comment influencent les principaux facteurs environnementaux sur l'éco-conception d'un ingrédient naturel.

Objectifs de formation

- Connaître les étapes-clés permettant un achat responsable et durable de matières premières végétales
- Identifier les différents leviers pour mettre en place une filière durable
- Connaître les enjeux environnementaux et savoir les évaluer lors de la mise en place de procédés d'éco-extraction
- Optimiser les procédés d'extraction en intégrant les facteurs environnementaux dans les décisions

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Définition et enjeux d'un sourcing durable
- Comment intégrer les dimensions éthique et durable dans la mise en place d'un sourcing naturel avec un focus particulier sur l'importance du Protocole de Nagoya
- Mise en place d'une filière durable : la démarche et les approches pour une économie plus responsable. Illustration en présentant des approches de sourcing durable dans l'industrie cosmétique, de la parfumerie ou de la nutrition / compléments alimentaires

- Éco-conception & éco-extractions : brève introduction des techniques d'éco-extractions (Fluides supercritiques, Biosolvants et NaDES, extractions intensifiées avec micro-onde et ultrason)
- Éco-conception & Analyse du cycle de vie : bref historique et définition de l'ACV, les approches et les étapes de l'ACV, les critères environnementaux majeurs et comment les appréhender
- Étude de cas (données académique et/ou cas pratique avec calculateur ERI) faisant appel à l'utilisation de techniques d'éco-extractions innovantes : solvants biosourcés, fluides supercritiques, solvants eutectiques naturels, micro-ondes, ultrasons... : comment choisir son procédé ou l'améliorer pour diminuer les impacts environnementaux qu'il engendre

APRÈS-MIDI 13h -17h

Éco-conception & Impacts environnementaux :

- Économie circulaire & éco-conception : définitions, les piliers de l'économie circulaire, les bénéfices de l'éco-conception, principaux leviers pour réduire les impacts environnementaux liés au développement d'ingrédients

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

MESURER LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX



AVEC LA NORME AFNOR SPEC 2215



18 JUIN 2024



7H (1 JOUR)



AVIGNON

La méthodologie AFNOR SPEC 2215 mise au point par un consortium d'entreprises représentatives du secteur permet l'évaluation de l'empreinte environnementale et sociale d'un produit en privilégiant des critères accessibles à toutes entreprises du secteur.

Objectifs de formation

- Connaître une méthodologie de notation environnementale et sociétale définie par un consortium d'entreprises du secteur (notation globale, critères, pondération)
- Orienter les stratégies de son entreprise en définissant des leviers d'amélioration des impacts environnementaux et des enjeux sociétaux de ses produits,
- Connaître les règles d'information des consommateurs sur la notation environnementale et sociétale des produits

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Contexte Français et Européen : historique, référentiels existants, présentation d'exemples d'initiatives
- Présentation de la méthodologie d'Analyse de Cycle de Vie des produits et ses limites
- Présentation des critères de notation environnementaux et sociétaux retenus dans l'AFNOR SPEC 2215 pour les étapes : matières premières, emballages, fabrication
- Atelier de notation des critères formule, emballages et fabrication sur un produit fictif

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Présentation des critères de notation environnementaux et sociétaux retenus dans l'AFNOR SPEC pour les étapes : transports, utilisation, biodiversité, sociétal
- Obtention et communication de la note globale
- Atelier de notation des critères sur un produit fictif

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

Matériel nécessaire

Être muni d'un ordinateur et de la norme AFNOR SPEC 2215



Laure Guiraud

Laure accompagne depuis 11 ans sur les enjeux environnementaux et sociétaux, des entreprises du secteur cosmétique et médical. Ayant participé aux groupes de travail élaborant les référentiels d'affichage environnemental français et européen dans ce secteur, elle a également contribué à développer l'outil de notation d'éco-socio conception des produits.



Dirigeants d'entreprise, Responsables HSE, Collaborateurs en charge de la stratégie RSE dans l'entreprise.

PRÉREQUIS : Aucun



Une présentation et support pédagogique transmis par mail le jour J, un travail en sous-groupe sur un produit type, une pédagogie interactive basée sur l'échange, les retours d'expérience et le partage de pratiques entre participants et formateurs, des exemples.

METTRE EN ŒUVRE LES PRINCIPES D'ÉCO-EXTRACTION DES PRODUITS NATURELS



23 ET 24 MAI 2024



14H (2 JOURS)



AVIGNON



Laboratoire Green

Composé de chercheurs, il se focalise sur l'éco-extraction de produits naturels. Le procédé consiste à isoler des composés d'intérêts à partir de ressources naturelles (plantes, fleurs, graines, racines, micro-algues, levures, bactéries...) destinés aux domaines de l'agroalimentaire, la cosmétique, la pharmacie ou la parfumerie, par des procédés innovants et des solvants plus respectueux de l'environnement.

Formation en partenariat avec
l'Université d'Avignon



Techniciens, ingénieurs responsables de laboratoire d'extraction végétale dans le domaine Agro-alimentaire, compléments alimentaires, cosmétique et aromatique.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation, support pédagogique transmis en fin de formation, travaux pratiques en labo.

Le changement climatique, la raréfaction des ressources et de l'énergie fossile non-renouvelables, imposent la réduction de la consommation énergétique, l'utilisation de solvants alternatifs et la nécessité de privilégier des ressources végétales renouvelables. Ces enjeux majeurs répondent pleinement à la forte demande des consommateurs pour des produits respectueux de l'homme et de l'environnement. Ce contexte est à l'origine du concept de l'éco-extraction. Cette formation vous permettra d'acquérir la démarche pour développer un procédé d'éco-extraction selon les molécules d'intérêt de la matrice végétale.

Objectifs de formation

- Connaître les principes de l'éco-extraction
- Cibler les procédés en fonction des familles chimiques présentes dans le végétal
- Mise en application de procédés d'éco-extraction et comparaison avec les procédés conventionnels
- Caractérisation physico-chimique des extraits
- Évaluer les avantages de ces processus d'extraction
- Préparer l'extrait en vue d'une formulation (atomisation, encapsulation)

Programme & Horaires

JOUR 1 :

MATIN 9h -12h

- Six principes de l'éco-extraction
- Mise en place d'un procédé d'éco-extraction à partir d'une matrice végétale

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Extraction des anthocyanes par diverses technologies, caractérisation et atomisation des extraits obtenus

JOUR 2 :

MATIN 9h -12h

- Macération huileuse de carotte et encapsulation
- Extraction hydroalcoolique des arômes

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Extraction d'huiles essentielles avec comparaison des techniques traditionnelles et nouvelles
- Analyses sensorielles

Tarifs exprimés en HT

1500€ **1700€** **1800€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

OPTIMISER SES PROCÉDÉS COSMÉTIQUES

POUR AMÉLIORER SA PRODUCTIVITÉ, SA QUALITÉ ET RÉDUIRE SON EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE



3 ET 4 JUIN 2024



14H (2 JOURS)



LYON

Les procédés en cosmétique sont un domaine d'innovation majeur. D'une part, ils doivent composer avec des problématiques importantes: trop faible volume par rapport à l'industrie agroalimentaire, coûts trop faibles par rapport à ceux de la pharmaceutique, fabrication d'un grand nombre de références et de lancements. D'autre part, ils sont déterminants pour les questions de productivité, de qualité, et désormais de l'impact environnemental, facteur crucial dans cette période de crise sur les prix de l'énergie.

Objectifs de formation

- Connaître les catégories de procédés appliqués à la fabrication de produits finis cosmétiques
- Savoir étudier et analyser un procédé à l'aide d'outils et méthodologies
- Mettre en place une stratégie pour améliorer la productivité / la qualité / réduire l'empreinte environnementale sur les processus de fabrication de cosmétiques
- Savoir intégrer des procédés et technologies dans des processus d'innovation produit

Programme & Horaires

HORAIRES 9h -12h | 13h -17h

Introduction

Comprendre et étudier les procédés

- AGITATION ET MÉLANGE
 - Définition du mélange / les différentes échelles
 - Processus physique du mélange
 - Les mobiles d'agitation – définition et classification
 - Approche adimensionnelle (Re, Fr, Np, NQ) + courbes de puissance
 - Mesurer une puissance
 - Temps de mélange (mesurer et prédire)
 - Mélange de pâteux

- EMULSIFICATION
 - Rappels et principe
 - Les outils d'émulsification (par l'énergie mécanique)
 - Approche adimensionnelle et corrélations
 - Autres outils et procédés d'émulsification
- TRANSFERT DE CHALEUR EN CUVE AGITÉE
 - Modes de transfert de la chaleur
 - Théorie du transfert de chaleur
 - Applications aux cuves cosmétiques et exemples

Étude de cas

- Axées les problématiques d'extrapolation, sur l'amélioration de la productivité et de l'empreinte environnementale

Innovation par le procédé

- Rappel sur les différentes stratégies d'innovation
- Techno Push / Techno Pull
- Détournement technologique / transfert / Nouvelle techno (+TRL)
- Exemple de l'agroalimentaire
- Exemples en cosmétique



Grégoire Pithon

Ingénieur en génie chimique de formation, Grégoire PITHON a passé 12 années dans le groupe L'Oréal. De la R&D à l'industrie, il s'est spécialisé dans les technologies et procédés innovants appliqués à l'innovation de la matière première (chimie, biotechnologies, extraits, mélanges) aux produits finis. Aujourd'hui, il est le fondateur du cabinet TECTIC spécialisé dans l'innovation cosmétique.



Techniciens ou ingénieurs dans des services de R&D, cellules d'industrialisation ou production dans les secteurs suivants: marques cosmétiques, marques de compléments alimentaires, façonniers, producteurs et distributeurs d'ingrédients
PRÉREQUIS : Bases en génie des procédés



Présentation PowerPoint remise le jour J (mail ou papier), des exemples, une étude de cas, des temps d'échanges réguliers entre les stagiaires et le formateur.

Tarifs exprimés en HT

1500€ **1700€** **1800€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

COMMENT AMÉLIORER LA RÉSILIENCE DE MA FILIÈRE



6 DÉCEMBRE 2024



7H (1 JOUR)



AIX-EN-PROVENCE

NEW



Tony Lemettré

Diplômé de l'IAE Lyon et de l'école d'ingénieur Agroparistech. Depuis 2018, il exerce en tant que consultant en stratégie et en conduite de projets de transformation auprès d'entreprises agroalimentaires. Sa passion pour la protection de l'environnement l'a conduit à obtenir une certification en design en permaculture, renforçant ainsi ses compétences théoriques. Convaincu de l'importance de l'agroécologie en tant que solution agricole durable, économique et environnementale, Tony a fondé Amalté avec pour mission de préserver la biosphère tout en répondant à nos besoins fondamentaux.



Dirigeants, responsables industriels, responsables R&D, chef de projets.
PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, film, cas pratiques, temps d'échanges et de question réponse avec le formateur, remise du support le jour J (papier ou mail).

L'Environnement changeant avec de multiples incertitudes (...) met à mal les filières et les obligent à repenser leur modèle pour adresser leur vulnérabilité (production, approvisionnement, transport amont/aval, distribution etc...)

Objectifs de formation

- Savoir modéliser sa filière
- Être en capacité d'analyser les risques et de les interpréter
- Construire et piloter un plan d'action pour des projets de transformation
- Utiliser la fiche projet comme outil de déploiement d'un plan d'action

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -12h | 13h -17h

1. Comprendre la chaîne de valeur pour modéliser sa filière

- Définition et présentation
- Pourquoi et comment modéliser sa chaîne de valeur
- Cas pratique : Conceptualiser sa chaîne de valeur pour mieux comprendre sa filière

2. Comment rationaliser les risques

- Déterminer les faiblesses et identifier les maillons à risque de sa filière
- Analyser et prioriser les risques
- Cas pratique : Établir et interpréter sa grille de risque de filière

3. Construction de solution de résorption : Découvrir comment aligner les équipes autour d'une fiche projet

- Introduction à la gestion de projet
- La fiche projet comme point de convergence
- Présentation des éléments primordiaux qui la compose
- Présentation d'outils de gestion de projet
- Cas pratique : Constitution d'une ou plusieurs fiches projet et agencement des activités dans un macro-planning théorique

Tarifs exprimés en HT

Matériel nécessaire

Ordinateur

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

RÉUSSIR SA TRANSITION VERS L'INDUSTRIE 4.0



26 ET 27 NOVEMBRE 2024



14H (2 JOURS)



AVIGNON

L'Industrie 4.0 représente la quatrième révolution industrielle, marquée principalement par l'intégration des technologies numériques dans les processus opérationnels. Pour les entreprises industrielles, cette transformation est incontournable pour rester compétitives et innovantes face à une concurrence mondiale. Cette formation vise à vous fournir les compétences pour comprendre les enjeux de l'Industrie 4.0 et les outils nécessaires pour réussir son déploiement opérationnel au sein de votre entreprise.

NEW



Hamida Fenjirou

Directrice de l'antenne Sud-Est de l'Agence Smart Industry, Diplôme d'ingénierie chimiste spécialité Chimie des formulations et Master spécialisé en management de la transformation digitale. Elle accompagne aujourd'hui les entreprises industrielles dans la digitalisation de leurs processus opérationnels : diagnostic et analyse des besoins, recherche de solutions, accompagnement au déploiement (AMOA) et formation.

Objectifs de formation

- Comprendre les principes fondamentaux et les enjeux de l'Industrie 4.0
- Appréhender son impact sur les différents métiers de l'industrie
- Évaluer sa maturité digitale opérationnelle
- Savoir réaliser l'état des lieux de son organisation
- Définir sa stratégie de digitalisation opérationnelle
- Comprendre les enjeux de la cybersécurité
- Être capable de mettre en œuvre le changement au sein de son organisation
- Déployer une méthodologie pour construire une feuille de route et un plan d'actions afin de structurer son projet Industrie 4.0

Programme & Horaires

JOUR 1 : Fondamentaux de l'Industrie 4.0 et état des lieux de son organisation

MATIN 9h -12h

- Concept et enjeux de l'Industrie 4.0
- Présentation des briques technologiques
- Incidences sur les métiers
- Impact de la transition environnementale et énergétique
- Diagnostic de la maturité digitale de l'entreprise

APRÈS-MIDI 13h -17h

Cas d'usage

- Décrire son modèle économique
- Analyser les risques du projet
- Cartographier son flux de fonctionnement
- Définir son système d'information et ses supports de création de valeur

JOUR 2 : Structurer sa démarche pour définir la feuille de route du projet et son plan d'actions

MATIN 9h -12h

- Définir les objectifs et les indicateurs associés
- Présentation de solutions numériques
- Définir ses critères de choix des solutions
- Enjeux de la cybersécurité

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Conduire et accompagner le changement
- Définir son budget en fonction de mes besoins (introduction au ROI)
- Définir son équipe projet par compétence
- Impacts organisationnels et planning
- Construire la feuille de route du projet et le plan d'actions



Dirigeants d'entreprise, Managers opérationnels, Collaborateurs en charge de la stratégie de transformation digitale dans l'entreprise.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentations PowerPoint, étude de cas, exercice d'application, échange entre les participants pour favoriser le partage de bonnes pratiques, quiz, remise du support le jour J (papier ou mail).

Tarifs exprimés en HT

1500€ 1700€ 1800€
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

Matériel nécessaire

Smartphone pour le quiz
d'introduction.

LES ENJEUX DE LA TRAÇABILITÉ PAR LA BLOCKCHAIN



30 MAI 2024



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL



Florent Saucède

Enseignant-chercheur à l'Institut Agro Montpellier, chercheur en délégation à INRAE et membre de l'équipe MoISA. Docteur en gestion de l'université de Montpellier, il enseigne notamment le management de la distribution, le management de la supply chain et le storytelling de marque. Il coordonne le projet ANR « BBSC » sur la transparence et la durabilité des supply chains par la blockchain.



Dirigeant de PME/PMI, responsable qualité, responsable logistique, responsable marketing/chef de produit, responsable supply chain ; filière agroalimentaire, cosmétique, compléments alimentaires.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, support pédagogique remis aux participants le jour J, ateliers participatifs articulés sur le projet ANR BBSC.

C'est une tendance forte. Les consommateurs veulent davantage d'informations sur les produits concernant leur origine, leur authenticité, ou la durabilité de leur modes de fabrication. La blockchain est une technologie qui permet d'intégrer des données de traçabilité partagées par l'ensemble des parties prenantes de la chaîne de valeur d'un produit et de répondre aux interrogations des consommateurs par des preuves. Support d'une traçabilité de bout-en-bout, la blockchain porte la promesse de pouvoir optimiser l'ensemble de la chaîne logistique tout en refondant collectivement la relation de confiance avec les consommateurs. Producteur, fournisseur, fabricant... comment s'intégrer dans ces nouvelles logiques collectives et activer les potentiels de cette technologie ?

Objectifs de formation

- Connaître les enjeux de la traçabilité totale dans les supply chains.
- Connaître les potentiels de la blockchain à des fins de traçabilité et ses impacts en matière de logistique, de qualité et de marketing.

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

Cerner les enjeux de la traçabilité totale dans les supply chains

- Qu'est-ce que la traçabilité ?
- Objectifs et modalités d'obtention d'une traçabilité de bout en bout d'une chaîne d'approvisionnement

Découvrir le potentiel de la blockchain à des fins de traçabilité

- Démystifier la blockchain pour savoir à quoi elle correspond.
- Comprendre à quoi elle peut servir à des fins de traçabilité.

Évaluer les conditions de mise en œuvre de la blockchain dans les supply chains

- Moment d'échange sur les conditions de son adoption.

Exercices de mise en situation

Tarifs exprimés en HT

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

CLÉS DE LECTURE DES SOLUTIONS BLOCKCHAIN



DE LA TRAÇABILITÉ AU DIGITAL PRODUCT PASSPORT



8 OCTOBRE 2024



7H (1 JOUR)



AIX-EN-PROVENCE

Les nouvelles réglementations et la demande de transparence du consommateur imposent un nouveau partage de la donnée. En parallèle, les cyberattaques touchent 2 entreprises sur 3 et augmentent de 79%, l'IA générative produit de la donnée non vérifiée en masse, le greenwashing se généralise... Comment retrouver confiance dans une information fiable, inviolable et vérifiable ? Les solutions blockchain en voie de se généraliser, permettent de répondre à ces problématiques majeures.

Objectifs de formation

- Sensibiliser sur les risques de la donnée centralisée, le cyberespionnage, la prolifération du faux
- Comprendre les bénéfices du procédé blockchain
- Comprendre les typologies de blockchain, leurs usages, leurs impacts environnementaux
- Connaître les grands enjeux réglementaires du Green Act Européen jusqu'au Digital Product Passport
- Être capable d'analyser son rôle dans le cycle de vie du produit et les données utiles à sa circularité
- Savoir expliquer ce qu'est un Digital Product Passport, un resolver, un QR code Digital Link

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Le nouveau contexte de la donnée : imposée (Green Act), attendue (Greenwashing).
- Traçabilité, transparence, circularité : de quelles données parle-t-on ?
- La prolifération du faux, les risques liés à la données, pourquoi la blockchain va se généraliser en B2B, B2B2C
- Terminologie courante

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Typologies et exemples de solutions blockchain pour différents usages
- Jeu sur l'impact du numérique
- Le cycle de vie du produit, la blockchain au service de la circularité
- Le Digital Product Passport inviolable : faire de la blockchain sans le savoir

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

NEW



Philippe Guguen

Ancien responsable marketing chez L'Oréal et Guerlain, professeur de marketing en Grandes Ecoles et en Master universitaire, Philippe Guguen est le président fondateur de MAP EMULSION, un prestataire qui accompagne les marques de retail depuis plus de 15 ans dans l'innovation digitale. Il a accompagné ses marques clientes sur l'analyse des solutions blockchain. Il est également co-auteur du Livre Vert de la RSE, un ouvrage écrit avec d'anciens managers de L'Oréal et a transformé MAP EMULSION en une des 500 premières «Entreprise à Mission» en France.



Services achats, marketing de développement, réglementaires, opérations & logistique, retail, circularité.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation, support remis aux stagiaires le jour J (papier ou mail), film, atelier individuel sur l'impact du numérique, atelier d'enregistrements blockchain temps d'échange et de questions/réponses.

ÉCO-CONCEPTION DES EMBALLAGES



22 MARS 2024 (AM)



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL



Laure Guiraud

Laure accompagne depuis 11 ans sur les enjeux environnementaux et sociétaux, des entreprises du secteur cosmétique et médical. Ayant participé aux groupes de travail élaborant les référentiels d'affichage environnemental français et européen dans ce secteur, elle a également contribué à développer l'outil de notation d'éco-socio conception des produits.

À l'ère de la consommation responsable, la conception des emballages émerge comme un levier essentiel pour réduire l'empreinte écologique des produits. Notre formation «Éco-conception des Emballages» s'inscrit dans ce mouvement en vous guidant à travers les avancées réglementaires, dans l'utilisation d'emballages durables.

Objectifs de formation

- Connaître le contexte réglementaire lié aux emballages
- Comment évaluer les impacts environnementaux de vos emballages
- Évaluer la recyclabilité d'un emballage
- Identifier les leviers d'amélioration de la performance environnementale de vos emballages



Collaborateur des services RSE/ QHSE, emballage, production.
PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint et exemples, présentation logiciel ACV emballage et logiciel d'évaluation de la recyclabilité, temps de questions/réponses avec la formatrice et support remis aux stagiaires le jour J.

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

- Présentation du contexte réglementaire (loi AGECC...)
- Impacts environnementaux de vos emballages
- Réalisation d'une ACV
- Évaluer la recyclabilité d'un emballage
- Présentation des critères emballages de la méthodologie AFNOR-Spec 2215
- Identifier les leviers d'amélioration de la performance environnementale de vos emballages
- Exemples d'amélioration de la recyclabilité, impact d'un changement lié au format ou matériaux
- Optimisation de la formule (passage au solide...)
- Méthodologie

Tarifs exprimés en HT

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

RSE





LANCER SON ENTREPRISE DANS LA TRANSITION ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE



21 ET 22 FÉVRIER 2024
OU 22 ET 23 MAI 2024



14H (2 JOURS)



LYON



Marie Weyland

Responsable du pôle RSE chez CORPOKARMA, elle accompagne leurs clients sur tous les sujets de stratégie RSE au quotidien (ECOVADIS, BCORP, Entreprise à mission..).

Derrière des produits à faibles impacts environnementaux et sociétaux, les consommateurs en attendent tout autant de l'engagement des entreprises. Seule la définition d'une véritable stratégie RSE issue d'une analyse d'impacts, peut permettre à l'entreprise de répondre à ces nouveaux enjeux, et de répondre au mieux aux besoins de leurs parties prenantes. Cette formation permet d'une part d'établir un véritable diagnostic de sa situation mais aussi d'établir une démarche d'amélioration continue pour limiter ses impacts.

Objectifs de formation

- Avoir la connaissance des grands enjeux de la RSE
- Connaître les principaux critères des grands piliers RSE d'une organisation
- Analyser les enjeux environnementaux et sociaux de son secteur
- Évaluer les impacts de sa chaîne de valeur
- Évaluer sa maturité organisationnelle par piliers
- Construire sa matrice de matérialité
- Construire un plan d'action en réponse à ses enjeux
- Connaître les fondamentaux pour la mise en œuvre d'une politique de changement dans son organisation



Dirigeants d'entreprise, Services HSE, Collaborateurs en charge de la stratégie RSE dans l'entreprise.

PRÉREQUIS : Aucun



Une présentation, un support pédagogique transmis le jour J, une pédagogie interactive basée sur des méthodologies propres, les retours d'expérience, le partage de pratiques entre participants, la déclinaison des méthodologies à son entreprise (cas pratique sur la réalisation de son diagnostic et de son plan d'action), temps de questions/réponses.

Programme & Horaires

JOUR 1 : Analyse des impacts pour l'établissement d'un diagnostic

MATIN 9h -12h

- Contexte et importance de la RSE
- Présentation de la méthodologie : maturité organisationnelle et piliers de la RSE

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Analyser les enjeux environnementaux et sociaux de son secteur et les impacts de sa chaîne de valeur
- Évaluer sa maturité organisationnelle et sa maturité par piliers

JOUR 2 : Les outils pour construire une stratégie et un plan d'action

MATIN 9h -12h

- Tour de table: partage des premières analyses
- Questionner les attentes des parties prenantes
- Construire sa matrice de matérialité

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Établir un plan d'actions par piliers RSE
- Comment conduire le changement dans son organisation ?

Tarifs exprimés en HT

1500€ **1700€** **1800€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

PRÉPAREZ-VOUS AU CADRE RÉGLEMENTAIRE ÉVOLUTIF AUTOUR DE LA RSE



6 JUIN 2024



7H (1 JOUR)



LYON

NEW



Nolwenn David

Directrice générale d'Impaccct (et yogini passionnée). Contrôleuse de gestion, elle est experte des référentiels RSE et des indicateurs extra-financiers.

Mieux comprendre le cadre réglementaire évolutif autour de la RSE dans un contexte de TPE/PME.

Objectifs de formation

- Identifier les impacts du contexte réglementaire évolutif (GREEN Deal, décarbonation.....) sur sa stratégie d'entreprise
- Définir les évolutions et tendances réglementaires liées à la RSE
- Déterminer les leviers d'actions pour mettre en place une feuille de route intégrant ces évolutions

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -12h | 13h -17h

Se positionner dans l'environnement réglementaire

- Conséquences du contexte réglementaire évolutif (GREEN Deal, décarbonation.....) sur les principaux piliers de la RSE (ISO 26000, ODD etc.)
- Échanges en groupe pour mesurer les impacts dans sa chaîne de valeur
- Échanges en groupe pour identifier les éléments principaux du modèle d'affaires des entreprises participantes (ressources nécessaires, process de fabrication/offre de services, valeur créée)
- Échanges en groupe pour identifier les thèmes de la RSE qui sont importants pour chacun, en fonction de ses parties prenantes et de son modèle d'affaires

En quoi le cadre légal actuel et futur influence ma stratégie d'entreprise ?

- Présentation résumée et vulgarisée des textes de loi concernant les thèmes retenus
- Présentation de quelques lois incontournables
- Explication des enjeux européens et français pour mieux comprendre les évolutions des années à venir

Quel plan d'action à mettre en œuvre ?

- Ce que je retiens ?
- Quelles sont mes priorités ? Ce que je dois faire / ne plus faire / continuer ?
- Partage en groupe
- Réflexion type plan d'action : en individuelle puis en groupe, avec proposition de 1ers pas.



Responsables RSE, Dirigeants de TPE/PME.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, atelier participatif, temps de questions/réponses, support remis aux stagiaires le jour J (mail ou papier).

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1000€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



VALORISER SA DÉMARCHE RSE PAR UNE NORME, UN LABEL



17 OCTOBRE 2024 (AM)



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

NEW



Catherine Phin

Ingénieure agroalimentaire, Catherine travaille depuis 16 ans sur les enjeux du développement durable, avec différents types d'acteurs (coopératives, industriels, distributeurs, ONG...) et dans des secteurs d'activités variés (industrie agroalimentaire et cosmétiques, distribution, tourisme & événementiel). Analytique et à l'écoute, elle a accompagné plusieurs organisations dans la définition et le déploiement de leur politique RSE.



Dirigeant, responsable RSE, QHSE.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, support transmis le jour J, temps d'échange et de questions/réponses.

Si la responsabilité sociétale de l'entreprise reste du domaine de la démarche volontaire, la pression des consommateurs, de l'ensemble des parties prenantes conduit à une RSE 2.0, plus mature, plus exigeante et encadrée. La reconnaissance de sa démarche par un label devient ainsi un véritable enjeu garantissant la qualité de votre engagement auprès de votre écosystème. Cette formation vous offrira les clés de lecture pour choisir parmi les labels les plus utilisés (ISO 26000 AFNOR / B CORP/ ECOVADIS) celui qui est le mieux adapté à votre stratégie RSE et à vos ressources.

Objectifs de formation

- Connaître les 3 principaux labels (ISO 26000 AFNOR / B CORP / ECOVADIS) ou normes permettant de valoriser sa démarche RSE
- Comprendre les implications de la mise en place de ces labels/normes
- Identifier le label ou la norme le plus adapté à votre organisation

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

Introduction de la formation - 15min

- Présentation de ce qu'est une norme et un label
- Panorama des labels et normes existants : ISO 26000 AFNOR/ B CORP/ ECOVADIS

1 heure

- Quels sont les enjeux pour le secteur ?
- Les grands principes du processus de labellisation

1h45

- Présentation des Labels/normes : Chiffres, exemples d'entreprises, etc...
- Étapes clés des démarches
- Mise en place et déploiement
- Atouts, inconvénients et coûts

Fin - 30min

- Synthèse
- Quel norme ou label est le plus adapté à votre organisation ?

Tarifs exprimés en HT

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

VALORISER SES PRODUITS AGROALIMENTAIRES PAR DES LABELS

(MAX HAVELAAR, AB, IGP/AOP, LABEL ROUGE)



17 OCTOBRE 2024 (PM)



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

Les labels se sont imposés comme une solution privilégiée pour répondre aux fortes demandes des consommateurs en termes d'engagement environnemental et social. Cette tendance a engendré une prolifération des labels contre-productive notamment pour des problèmes de lisibilité auprès des consommateurs et de complexité pour les industriels. Cette formation vous permettra de bénéficier d'une analyse précise des différents labels accessibles sur vos produits.

Objectifs de formation

- Connaître les différents labels permettant de valoriser ses produits (Max Havelaar, AB, IGP/AOP, Label Rouge)
- Identifier les labels les mieux adaptés à ses produits

Programme & Horaires

APRÈS-MIDI 13h30 -17h

- Panorama des labels existants du secteur agroalimentaire (Max Havelaar, AB, IGP/AOP, Label Rouge)
- Présentation des labels: principes, démarche de labellisation, communication responsable...
- Illustration par des exemples
- Comparatif des différents labels



Catherine Phin

Ingénieure agroalimentaire, Catherine travaille depuis 16 ans sur les enjeux du développement durable, avec différents types d'acteurs (coopératives, industriels, distributeurs, ONG...) et dans des secteurs d'activités variés (industrie agroalimentaire et cosmétiques, distribution, tourisme & événementiel). Analytique et à l'écoute, elle a accompagné plusieurs organisations dans la définition et le déploiement de leur politique RSE.



Dirigeants d'entreprise, Responsables HSE, Collaborateurs en charge de la stratégie RSE dans l'entreprise.

PRÉREQUIS : Aucun



Une présentation illustrée par un support pédagogique transmis le jour J (par mail), une pédagogie interactive basée sur l'échange, les retours d'expérience et le partage de pratiques entre participants et formateurs, des exemples.

Tarifs exprimés en HT

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.



METTRE EN PLACE DES ACHATS RESPONSABLES

DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE



3 DÉCEMBRE 2024



7H (1 JOUR)



DISTANCIEL

NEW



Catherine Phin

Ingénieure agroalimentaire, Catherine travaille depuis 16 ans sur les enjeux du développement durable, avec différents types d'acteurs (coopératives, industriels, distributeurs, ONG...) et dans des secteurs d'activités variés (industrie agroalimentaire et cosmétiques, distribution, tourisme & événementiel). Analytique et à l'écoute, elle a accompagné plusieurs organisations dans la définition et le déploiement de leur politique RSE.



Responsable des achats.
PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, méthode participative facilitant les échanges de retours d'expérience et favorisant l'appropriation des contenus.

Dans un contexte mondial axé sur la durabilité, le secteur agroalimentaire doit répondre aux préoccupations croissantes de la RSE. La formation « Achats Responsables dans le Secteur Agroalimentaire » offre aux professionnels les outils nécessaires pour intégrer ces principes dans leur chaîne d'approvisionnement, en réponse aux attentes environnementales, sociales, et éthiques des consommateurs.

Objectifs de formation

- Comprendre les enjeux RSE liés aux achats dans le secteur agroalimentaire
- Faire évoluer sa chaîne de valeur en définissant les rôles et responsabilités
- Illustrer cette démarche par des exemples pratiques et repartir avec une boîte à outils

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -17h

- Comprendre les achats responsables : définition et enjeux
- Organiser ses achats responsables : au sein de sa chaîne de valeur, gouvernance...
- Définir les types d'achats et appliquer les critères RSE associés
- Illustration par des exemples du secteur
- Connaître les outils et leviers disponibles (contractualisation, évaluation, ressources...)

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

Tarifs exprimés en HT

600€

tarif adhérent

700€

tarif partenaire

800€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

INITIER UNE DÉMARCHE EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ



18 AVRIL 2024 (AM)



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

NEW



Jordan Peyret

6 ans d'expérience en tant que Chef de Projet et Formateur Biodiversité & Transition écologique, Diplôme de Master en Développement Territorial mention analyse et politique économique (Sciences Po Lyon), Consultant accrédité BiodiverCity et IUCN Global Standard on Nature-based Solutions.

Que se cache-t-il derrière ce terme de biodiversité et quels sont les multiples enjeux associés ? En quoi suis-je concerné-e par cela ? Que puis-je faire au niveau de mon entreprise ou de mon territoire ? Autant de questions sur lesquelles nous tâcherons de vous éclairer afin que vous soyez en mesure d'initier votre propre démarche biodiversité.

Objectifs de formation

- Expliquer les principaux enjeux associés à la biodiversité et les situer dans un contexte écologique et sociétal global
- Définir les grandes notions et concepts associées à la biodiversité et au Vivant à l'aide de différentes approches (écologie, sciences humaines et sociales etc.)
- Identifier des pistes pour intégrer la biodiversité dans son travail, son métier ou ses pratiques

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

I – Enjeux et contexte global associés à la biodiversité (1,5 h)

- Comprendre la systémie des enjeux globaux : les limites planétaires
- Définir les termes, du bon ou mauvais usage de ces concepts, comment s'y retrouver (biodiversité, écosystèmes, services écosystémiques etc.)
- Identifier les pressions majeures sur la biodiversité et les enjeux associés

II – Changer de regard sur le vivant (30')

- Changer de regards sur le vivant et questionner les représentations
- De nouvelles pistes de réflexion et approches pour penser les équilibres avec le Vivant

III – Se lancer dans une démarche (1,5 h)

- Étapes clés pour la mise en place d'une démarche en faveur de la biodiversité
- Bonnes pratiques pour intégrer la biodiversité dans ses activités
- Approches méthodologiques et regard sur les Solutions fondées sur la Nature (SfN)



Toute personne souhaitant comprendre les enjeux fondamentaux associés à la biodiversité et évaluer les enjeux liés à la mise en place d'une démarche biodiversité au sein de son organisme ou de sa collectivité.

PRÉREQUIS : Aucun



Présentation PowerPoint, Méthode participative facilitant les échanges de retours d'expérience et favorisant l'appropriation des contenus, remise d'un support en fin de formation par mail.

Tarifs exprimés en HT

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.



ÉVOLUER VERS UNE ENTREPRISE À IMPACT



11 JUIN 2024



7H (1 JOUR)



AVIGNON



Albane Loiseau

20 ans d'expérience en tant que consultante et chargée de mission RSE, Diplôme d'Ingénieure en Génie des Systèmes Industriels spécialité Sûreté de fonctionnement et Environnement (Université de Technologie de Troyes), Consultante accréditée Bilan Carbone et spécialisée en intelligence collective.

Entamez une réflexion immersive visant à favoriser l'appropriation des concepts et le développement d'une posture active.

Objectifs de formation

- Expliquer la notion d'entreprise à impact et leur vocation
- Décrire le contexte sociétal dans lequel s'inscrivent les entreprises à impact
- Identifier dans son entreprise les leviers d'action majeurs pour amplifier son impact positif
- Choisir des actions de transformation adaptées à son contexte

Programme & Horaires

HORAIRES 9h -12h30 | 13h30 -17h

Être à impact : qu'est-ce que cela signifie ?

- La notion d'impact pour une entreprise
- Exemples concrets (simulations d'impact)

Pourquoi avons-nous besoin d'entreprises à impact ?

- L'urgence écologique : changement climatique et effondrement de la biodiversité
- Impacts des changements globaux sur le vivant et sur la société
- La part des entreprises et des différentes activités humaines
- Le rôle et les leviers d'action des entreprises
- Ce qu'il y a à perdre et ce qu'il y a à gagner

Contexte en faveur de l'entreprise à impact

- Du développement durable à l'économie régénérative
- Contexte politique et réglementaire
- Contexte socio-économique d'un procédé batch au continu.

Transformer son modèle d'affaire

- Rappels : représenter son modèle d'affaire
- Par quoi commencer ? : les portes d'entrée possibles pour la transformation
- Points de vigilance : les pré-requis à la transformation (socle de départ)
- Quels outils pour nous aider dans la transformation ? : panorama des modèles à impact et comment choisir le bon
- Projections et témoignages : le parcours et le quotidien des entreprises à impact



Dirigeants, encadrants, personnes en charge de la Responsabilité Sociétale (RSE) ou de la transformation.

PRÉREQUIS : Aucun



- Animation participative, sur la base des attentes des participant(e)s
- Alternance de notions théoriques, d'illustrations pratiques et de mises en situation
- Diversité des formats pédagogiques (écrits, visuels, vidéos, participatifs, etc...)
- Remise du support de présentation et des ressources utilisées le jour J

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%
du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

LES BASES POUR CONSTRUIRE SA STRATÉGIE CLIMAT



8 NOVEMBRE 2024



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

La pression sur les entreprises de la naturalité à agir pour le climat est grandissante : pression des clients (B2C et B2B), mais également des partenaires, des pouvoirs publics, des salariés, etc. L'objectif de cette formation est de comprendre pourquoi il est important aujourd'hui de s'engager dans une démarche pour anticiper les risques liés au changement climatique, et de fournir des conseils opérationnels sur comment passer à l'action.

Objectifs de formation

- Comprendre la méthodologie Bilan Carbone, et son application pour le secteur de la naturalité
- Comprendre le contenu d'une stratégie climat et comment la construire
- Connaître les principaux facteurs clés de succès d'une démarche bas-carbone

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Partage des attentes et questionnement de chacun des participants
- Présentation de la méthodologie Bilan Carbone
- Comment structurer une stratégie climat : identification des risques liés au changement climatique, définition d'une trajectoire de réduction compatible avec les Accords de Paris, etc.
- Témoignage d'une entreprise pionnière en matière de décarbonation



Anthonin Guy

Impliqué depuis plus de 10 ans sur les enjeux climat, il est le fondateur de la société WeCount, qui a pour but de convaincre les entreprises qu'elles ont un rôle clé à jouer dans la lutte contre le changement climatique et de les accompagner en leur proposant des solutions innovantes pour passer à l'action.



Dirigeants, encadrants, personnes en charge de la Responsabilité Sociétale (RSE) ou de la transformation.

PRÉREQUIS : Aucun



PowerPoint, support envoyé par mail le jour J, exemples d'entreprises, temps Questions/Réponses pour faciliter l'assimilation des concepts, échanges entre participants pour favoriser le partage de bonnes pratiques.

Tarifs exprimés en HT

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

du tarif normal

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.



Avignon

100 rue Pierre Bayle - BP 11548
84916 AVIGNON cedex 9

Grasse

48 av. Riou Blanquet
06130 GRASSE

Lyon

23 rue Jean Baldassini
69364 LYON cedex 7

www.formations.pole-innovalliance.com

contact@pole-innovalliance.com

+33 (0) 4 32 40 37 60



Action réalisée dans le cadre du projet VITAMIN'A lauréat de l'Appel à manifestation d'intérêt
- 2021-2025 Compétences et Métiers d'Avenir