Innov'Alliance

ALIMENTATION | BIEN-ÊTRE | NATURALITÉ

FORMATIONS 2023

POUR DES PRODUITS
+ SÛRS, + EFFICACES
ET + RESPONSABLES

LES PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ

MOTEURS DE CROISSANCE ET D'EMPLOI

ÉDITO

La conception et le développement d'un **produit naturel** doivent désormais se penser différemment au stade des organisations en intégrant pleinement les aspects sociaux et environnementaux tout au long de leur cycle de vie.

L'offre de formation continue du Pôle Innov'Alliance explore les enjeux de la **Transition écologique et sociale**. Ainsi, elle cible les thèmes d'innovation liés à la confection d'un produit naturel, et les grands enjeux de la transition environnementale et sociale de l'entreprise pour maîtriser ses **impacts environnementaux et sociaux**.

Adresser tous les postes et métiers au sein de l'entreprise, et à **tous les niveaux de la chaîne de valeur** impliqués dans l'élaboration d'un produit naturel est indispensable pour réussir cette transition : **c'est l'objectif de 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 :

DURABILITÉ DES RESSOURCES

Vous accompagner à la transition agroécologique et dans l'adaptation aux changements climatiques : Réduction des intrants chimiques et des émissions de gaz à effet de serre, préservation des ressources (eau, sol, biodiversité...).

PRODUCTION RESPONSABLE

Vous donner les clés pour réussir votre transition écologique avec la mise en place de démarches d'écoconception et d'innovation procédés, pour des productions à faibles impacts environnementaux.

EFFICACITÉ SÉCURITÉ

Vous fournir les outils nécessaires à une stratégie d'objectivation performante de l'efficacité et de la sécurité des ingrédients/produits naturels.

Vous apporter les compétences pour mieux communiquer sur la valeur ajouté de vos ingrédients/ produits naturels.

AXE TRANSVERSAL RSE

Vous guider dans le pilotage de votre stratégie RSE, avec des indicateurs alignés sur vos enjeux.

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

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...).

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

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

Vos contacts formation

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

Philippe CLAUD
Référent pédagogique
philippe.claud@pole-innovalliance.com

(4,4/5) TAUX DE SATISFACTION

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

SOMMAIRE

DURABILITÉ DES RESSOURCES

	AGRICULTURE	AGROALIMENTAIRE	COSMÉTIQUE	ARÔME / PARFUM	NUTRACEUTIQUE	FABRICANTS INGRÉDIENTS				PAGE
Appréhender les fondamentaux de l'agroécologie dans les filières agricoles et agroalimentaires	✓	✓	✓	✓	✓	✓	7H	**28**/02/2023	Lyon	11
Intégrer les enjeux humains et écologiques dans le métier du sourcing et dans la mise en place de filières durables	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10,5H	**03-04**/10/2023		12
Connaître les clés de la phytothérapie appliquée au végétal	✓	✓					7H	**07**/03/2023	Avignon	13
Comprendre, anticiper et s'adapter au changement climatique dans les filières agricoles et agroalimentaires	✓	✓					7H	**10**/10/2023	Lyon	14

EFFICACITÉ SÉCURITÉ

SOURCING	Optimiser les plans de contrôle des matières premières naturelles		✓	✓	✓	✓	3,5H	**23**/03/2023		16
	Interpréter les résultats d'analyses des principaux contaminants pour des plans de contrôle en agroalimentaire (Pesticides, Métaux, Mycotoxines, OGM)		✓				3,5H	**24**/03/2023		17
	Maîtriser les risques liés à l'approvisionnement en matières premières naturelles en cosmétique			✓			3H	**27**/03/2023		18
	Maîtriser les risques liés à l'approvisionnement en matières premières naturelles en Arômes/parfums				✓		3H	**28**/03/2023		19
	Maîtriser les risques liés à l'approvisionnement en matières premières naturelles en compléments alimentaires					✓	3H	**29**/03/2023		20
NUTRA.	Se lancer en nutraceutique	✓	✓		✓	✓	7H	**23**/05/2023		21
	Maîtriser les clés du succès du développement d'un ingrédient naturel en nutraceutique				✓		7H	**16**/06/2023		22
SÉCURITÉ	Intégrer l'évolution des fondamentaux de la toxicologie pour l'évaluation des produits naturels en parfumerie-cosmétique			✓	✓		14H	**09-10**/11/2023	Grasse	23
	Connaître les principaux paramètres d'impact environnemental d'un ingrédient naturel et savoir mesurer son ecotoxicité et sa biodégradabilité			✓	✓	✓	14H	**08-09**/06/2023	Grasse	24
	Utiliser la traçabilité par la blockchain au service de la confiance du consommateur	✓	✓		✓		7H	**28**/11/2023	Avignon	25
EFFICACITÉ	Développer des solutions naturelles et innovantes Santé et Bien-être en cosmétique, nutrition et compléments alimentaires	✓	✓		✓		7H	**22,23,30**/06/23		26
	Intégrer les méthodes de l'évaluation sensorielle pour développer des produits naturels performants	✓	✓	✓			7H	**31**/03/2023	Avignon	27
	Intégrer et mesurer la dimension émotionnelle dans le développement d'un parfum			✓	✓		7H	**05**/12/2023	Grasse	28
MARKETING	Comment communiquer sur la Naturalité de son offre en nutraceutique : Symboles et représentations				✓		7H	**03**/03/2023	Aix	29
	Comment communiquer sur la Naturalité de son offre en agroalimentaire : Symboles et représentations	✓					7H	**07**/04/2023	Avignon	30
	Déployer son plan marketing pour une Marque forte en cosmétiques naturels, cleans, Bio et en Nutricosmétique			✓	✓		14H	**30-31**/03/2023	Aix	31
	Décrypter les tendances émergeantes 2023 en parfumerie fine et comprendre comment Naturalité et Démarche environnementale s'invitent sur ce marché				✓		7H	**04**/04/2023	Grasse	32
	Optimiser les synergies entre les services marketing, réglementaires et R&D pour des allégations cosmétiques performantes			✓			7H	**16**/03/2023	Grasse	33

PRODUCTION RESPONSABLE

		AGRICULTURE	AGROALIMENTAIRE	COSMÉTIQUE	ARÔME / PARFUM	NUTRACEUTIQUE	FABRICANTS INGRÉDIENTS				PAGE
ÉCO-CONCEPTION	Maîtriser l'éco-conception d'ingrédients naturels du sourcing durable à l'éco-extraction		✓	✓	✓	✓	✓	7H	**10**/03/2023		35
	Initier, conduire et réussir sa démarche d'éco-conception		✓	✓	✓	✓		7H	**28**/09/2023	Grasse	36
	Savoir mesurer les enjeux environnementaux et sociétaux pour réduire l'impact de ses produits cosmétiques, santé familliale et complément alimentaire			✓	✓	✓		7H	**29**/06/2023	Aix	37
ÉCO-EXTRACTION	Mettre en œuvre les principes d'éco-extraction des produits naturels	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14H	**19-20**/10/2023	Avignon	38
	Utiliser les différents états de l'eau comme solvant vert d'extraction végétale						✓	7H	**21**/09/2023	Valréas	39
GÉNIE DES PROCÉDÉS	Optimiser la formulation et les procédés pour améliorer la naturalité, la valeur nutritionnelle et aromatique des produits		✓		✓			7H	**06**/06/2023	Avignon	40
	Optimiser ses procédés cosmétiques pour améliorer sa productivité, sa qualité et réduire son empreinte environnementale			✓		✓		14H	**16-17**/11/2023	Lyon	41
	Appréhender les nouvelles technologies de débactérisation des matières premières sèches			✓	✓	✓	✓	3H	**11**/04/2023		42
CHIMIE ANALYTIQUE	Devenir un laboratoire de chimie analytique durable		✓	✓	✓	✓	✓	7H	**17**/10/2023	Grasse	43
EMBALLAGES	Mettre en place une méthodologie adaptée pour choisir ses emballages éco-conçus en cosmétique et nutraceutique			✓		✓		14H	**12-13**/06/2023	Avignon	44

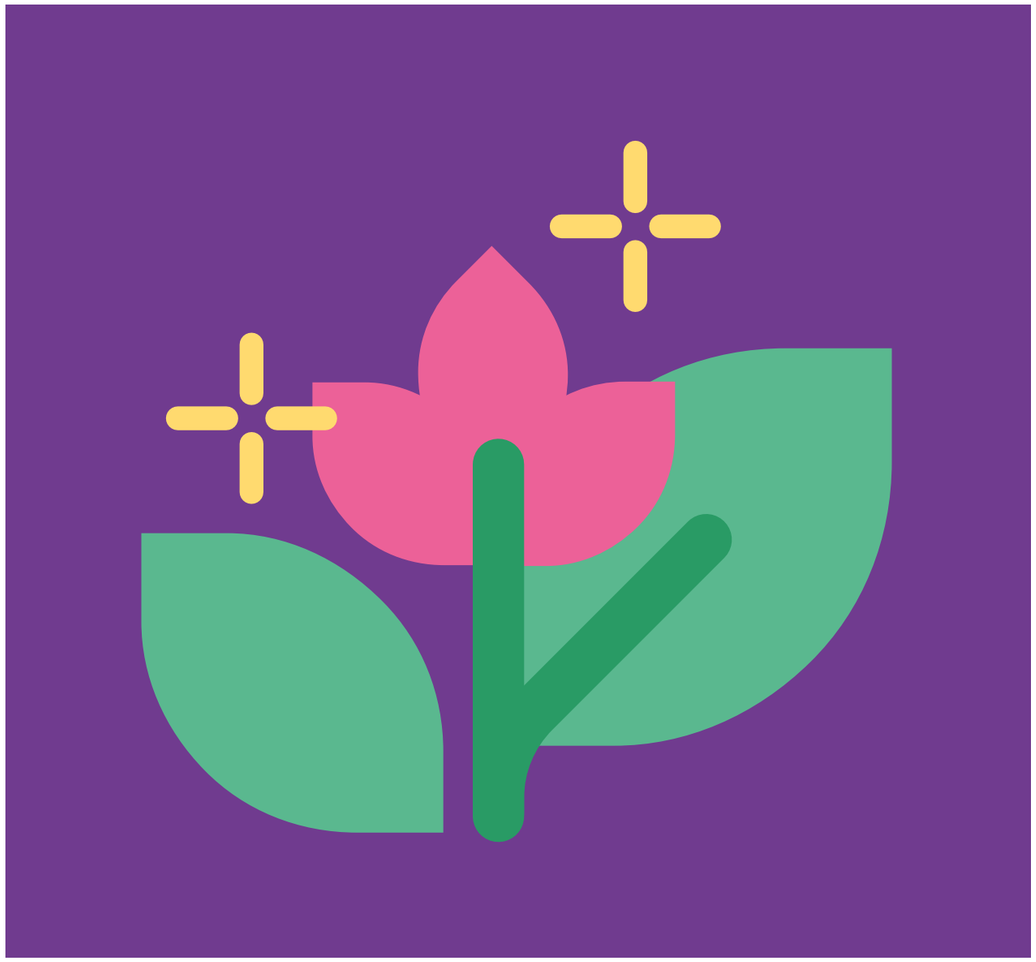
R.S.E.

Lancer son entreprise dans la transition environnementale et sociale	✓	✓	✓	✓	✓	✓	14H	**13-14**/04/2023	Avignon	46
Évoluer vers une entreprise à impact pour être acteur de la transition écologique et sociale		✓	✓	✓	✓	✓	7H	**11**/05/2023		47
Identifier les labels les plus adaptés pour valoriser ses produits avec une communication responsable		✓	✓	✓	✓	✓	7H	**23**/11/2023		48
Devenez acteur de votre stratégie climat		✓	✓	✓	✓	✓	3H	**21**/03/2023		49

Toutes nos formations peuvent être réalisées en intra.
Contactez-nous pour établir un devis !

Vous recherchez une autre formation liée à nos thématiques ?
Nous étudions les possibilités de formation sur mesure.

DURABILITÉ DES RESSOURCES



APPRÉHENDER LES FONDAMENTAUX DE L'AGROÉCOLOGIE

DANS LES FILIÈRES AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES

28 FÉVRIER 2023 | 7H (1 JOUR) | LYON

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, négoces…) dans la transition agro-écologique
- Exemples de structurations de filières agro-écologiques
- L'agroécologie face aux enjeux alimentaires de demain : atouts, limites et perspectives

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

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.

INTÉGRER LES ENJEUX HUMAINS ET ÉCOLOGIQUES

DANS LE MÉTIER DU SOURCING ET DANS LA MISE EN PLACE DE FILIÈRES DURABLES

3 ET 4 OCTOBRE 2023 | 10,5H (1,5 JOUR) | DISTANCIEL

Albane Loiseau

18 ans d'expérience en tant que consultante et formatrice 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.

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 Strandard on Nature-base Solutions.

Professionnels impliqués dans la recherche, l'accompagnement et la sélection de fournisseurs de matières premières naturelles, la relation client-fournisseur, la mise en œuvre de filières durables d'approvisionnement.
PRÉREQUIS : Aucun

Animation participative, alternance de notions théoriques, d'illustrations pratiques et de mises en situation, appropriation et mise en application des contenus sur la base d'une session de travail en intelligence collective. Diaporama et temps d'échange, remise du support de présentation le jour J.

Portez un autre regard sur votre métier et développez des approches innovantes et positives en vous reconnectant avec les notions essentielles du vivant. Notre approche ludique et pragmatique vous permettra de comprendre, manipuler et vous approprier les concepts de la responsabilité sociétale et en faire une réalité tangible.

Objectifs de formation

- Définir la notion de « vivant » pour mon secteur d'activité
- Connaître les mécanismes de changement globaux, notamment le changement climatique et l'effondrement de la biodiversité
- Comprendre les conséquences des changements globaux pour le vivant
- Identifier les impacts potentiels des pratiques de sourcing sur le vivant
- Définir les pratiques de sourcing respectueuses et positives pour le vivant

Programme & Horaires

JOUR 1 *9h -12h | 13h -17h*
JOUR 2 *9h -12h30*

Définitions
- Qu'est-ce que le vivant ?
- Biodiversité et services écosystémiques
- La place de l'humain et la dimension socio-économique

Les pressions sur le vivant
- Changement climatique et effondrement de la biodiversité : ce qu'il se passe et pourquoi c'est un problème
- Les principales causes du déclin de la biodiversité et du changement climatique
- Limites planétaires et boucles de rétroaction

Les concepts et référentiels utiles pour le sourcing
- Le concept One Health
- Les Objectifs de Développement Durable (ODD)
- Les labels et référentiels Agriculture Biologique et Commerce Equitable

Applications au métier du sourcing *(mise en œuvre pratique)*
- Le métier du sourcing et ses enjeux par rapport au vivant
- Les clés du sourcing positif pour le vivant
- Témoignages et retours d'expérience
- Co-construction du cahier des charges d'un sourcing positif pour le vivant

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

300€ *tarif pôle emploi*	**1300€** *tarif partenaire*
1200€ *tarif adhérent*	**1400€** *tarif normal*

-50% *du tarif normal* — Pour le 3ème participant d'une même entreprise

CONNAÎTRE LES CLÉS DE LA PHYTOTHÉRAPIE APPLIQUÉE AU VÉGÉTAL

7 MARS 2023 | 7H (1 JOUR) | AVIGNON

Justine Vichard

Agronome, vigneronne et conférencière spécialisée en soin des vignes par les plantes.

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

Présentation PowerPoint, support remis aux stagiaires le jour J, vidéo, étude de cas.

La phytothérapie est une réponse holistique aux diverses problématiques qui animent autour du végétal. Grâce à une méthodologie qui part du végétal pour revenir au végétal, nous travaillons sur plusieurs niveaux d'action par les plantes.

Objectifs de formation

- Comprendre la méthodologie novatrice de la phytothérapie
- Avoir des clés de lecture du végétal
- Comprendre comment mesurer l'impact de la phytothérapie sur le végétal
- Connaître des préparations et plantes clés de la phytothérapie appliquée au végétal

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*
- Vos problématiques filière dans le cadre de l'adaptation de la phytothérapie végétale — *tour de table*
- État des lieux de la phytothérapie : les préparats phytothérapie (préparations, plantes, caractéristiques), modes d'application — *film*
- Méthodologie : Énergie et mécanisme végétale — *exercice d'itération*

APRÈS-MIDI *13h -17h*
- Lire son végétal : analyses et caractéristiques — *étude de cas vignes*
- Faire face aux différents stress du végétal par la phytothérapie : défense du végétale, stress climatique, hydrique
- Exemples d'application, revue des principales plantes

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1000€** *tarif normal*

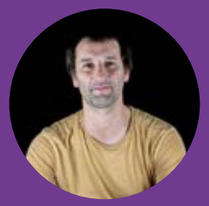
-50% *du tarif normal* — Pour le 3ème participant d'une même entreprise

COMPRENDRE, ANTICIPER ET S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

DANS LES FILIÈRES AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES

10 OCTOBRE 2023 | 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.



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.

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

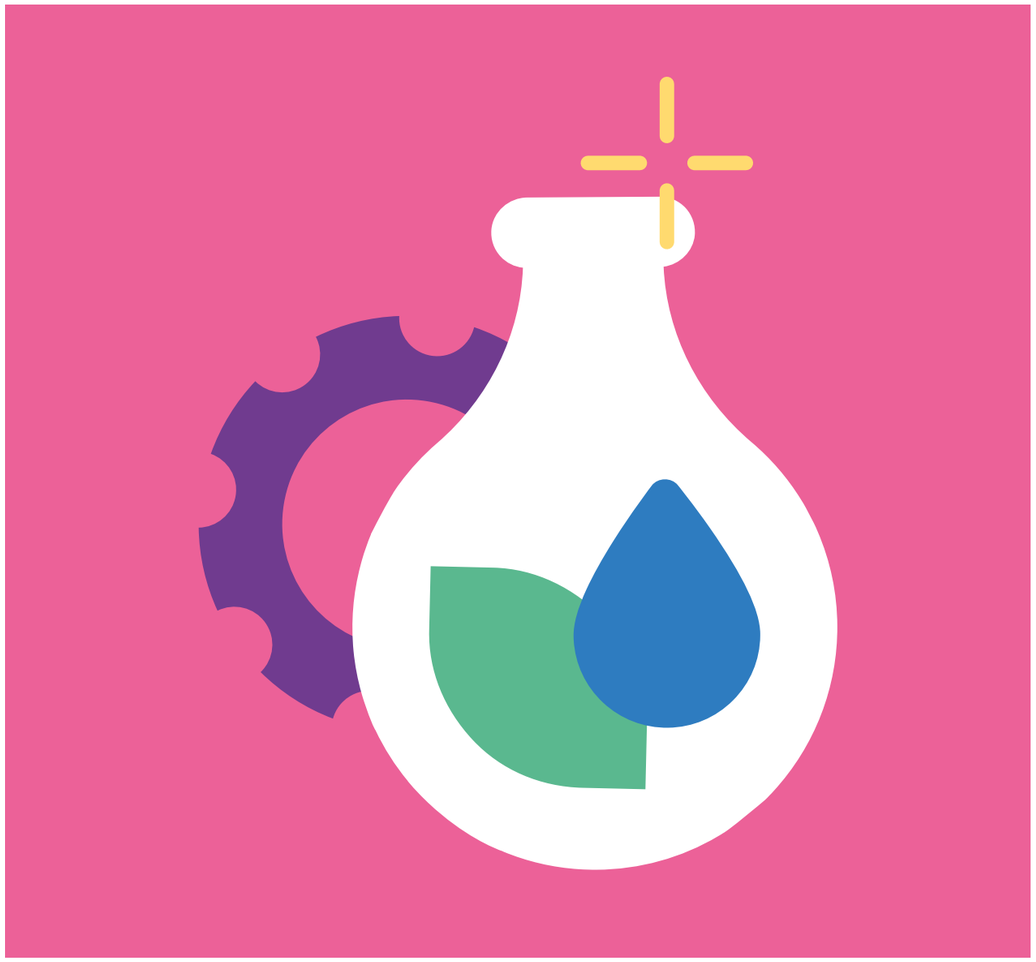
- Mise en situation : Atelier de réflexion autour des moyens de faire face aux effets du réchauffement climatique (en sous-groupes selon le nombre de participants)
- Les clefs de résilience en production végétale : retour sur des exemples concrets
  - Les leviers techniques existant (raisonnement de travail du sol, sélection variétale, pilotage des intrants...)
  - Raisonnement 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...)

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.

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

EFFICACITÉ SÉCURITÉ



SOURCING

OPTIMISER LES PLANS DE CONTRÔLE DES MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES

23 MARS 2023 (PM) | 3,5H (½ JOURNÉE) | DISTANCIEL

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...).

Les industriels ont la responsabilité de maîtriser la sécurité 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 pour maîtriser la sécurité de leurs produits.

Objectifs de formation

- Savoir identifier les risques liés à ses différentes filières d'approvisionnement
- Être capable de mettre en place ou optimiser un plan de surveillance en adéquation avec les exigences réglementaires
- Être capable d'identifier les moyens analytiques associés à ses plans de contrôles (appareillages, validations des méthodes, interprétation des résultats, expertise des données analytiques, incertitudes...)

Programme & Horaires

APRÈS-MIDI *14h -17h30*

- Identification des risques allergènes relatifs aux différentes filières
- Mise en place des outils de suivi et de surveillance adaptés
- Compréhension et expertise des données analytiques

Personnes des services qualité et R&D des entreprises fabricants d'ingrédients naturels, agroalimentaires, cosmétique, arômes – parfums, compléments alimentaires.
PRÉREQUIS : Aucun

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

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

75€ *tarif pôle emploi*	**400€** *tarif partenaire*
350€ *tarif adhérent*	**450€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

SOURCING

INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES DES PRINCIPAUX CONTAMINANTS

POUR DES PLANS DE CONTRÔLE EN AGROALIMENTAIRE (PESTICIDES, MÉTAUX, MYCOTOXINES, OGM)

24 MARS 2023 (AM) | 3,5H (½ JOURNÉE) | DISTANCIEL

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...).

Les industriels de l'agroalimentaire ont la responsabilité de maîtriser la qualité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché. Pour cela ils doivent assurer la maîtrise des contaminants à risque pour leurs produits, notamment par la mise en place d'outils de suivi et surveillance de maîtrise de la sécurité alimentaire de leurs produits.

Objectifs de formation

- Savoir mettre en place ou optimiser un plan de surveillance en adéquation avec les exigences réglementaires
- Savoir identifier les risques pesticides, métaux, mycotoxines OGM par filière
- Savoir mettre en place des outils de plan de surveillance adaptés
- Comprendre les méthodes d'analyse et interpréter les résultats analytiques

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h30*

- Identification des risques Pesticides-Métaux-Mycotoxines-OGM
- Mise en place des outils de plan de surveillance adaptés incluant une meilleure compréhension et expertise des données analytiques

Personnes des services qualité et R&D des entreprises fabricants d'ingrédients naturels et agroalimentaires.
PRÉREQUIS : Aucun

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

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

75€ *tarif pôle emploi*	**400€** *tarif partenaire*
350€ *tarif adhérent*	**450€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

SOURCING

MAÎTRISER LES RISQUES LIÉS À L'APPROVISIONNEMENT

EN MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES EN COSMÉTIQUE

27 MARS 2023 (AM) | 3H (½ JOURNÉE) | DISTANCIEL

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 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 règlementations en vigueur (Protocole de Nagoya, convention CITES...). Durant cette formation, vous identifierez les différents risques et connaîtrez les règlementations qui impactent les ressources végétales.

Objectifs de formation

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

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

75€ *tarif pôle emploi*	**400€** *tarif partenaire*
350€ *tarif adhérent*	**450€** *tarif normal*

-50% *du tarif normal* — Pour le 3ème participant d'une même entreprise

SOURCING

MAÎTRISER LES RISQUES LIÉS À L'APPROVISIONNEMENT

EN MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES EN ARÔMES/PARFUMS

28 MARS 2023 (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).

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 autoclassifiées)
  - 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

Achat, Contrôle-Qualité.
PRÉREQUIS : Aucun

Présentation PowerPoint, support remis aux stagiaires le jour J, exemples et études de cas.

Matériel nécessaire

Calculatrice, ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

75€ *tarif pôle emploi*	**400€** *tarif partenaire*
350€ *tarif adhérent*	**450€** *tarif normal*

-50% *du tarif normal* — Pour le 3ème participant d'une même entreprise

SOURCING

MAÎTRISER LES RISQUES LIÉS À L'APPROVISIONNEMENT

EN MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES EN COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

29 MARS 2023 (AM) | 3H (½ JOURNÉE) | DISTANCIEL

Loïc Loffredo

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

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.

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 et études de cas.

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

75€ *tarif pôle emploi*	**400€** *tarif partenaire*
350€ *tarif adhérent*	**450€** *tarif normal*

-50% *du tarif normal* — Pour le 3ème participant d'une même entreprise

NUTRACEUTIQUE

SE LANCER EN NUTRACEUTIQUE

23 MAI 2023 | 7H (1 JOUR) | DISTANCIEL

Le marché des compléments alimentaires est en plein essor. Les acteurs, qui souhaitent se lancer, doivent appréhender ce marché mais également maîtriser les bases de la Nutrition-Santé, connaître l'environnement réglementaire, savoir sélectionner les ingrédients, assurer la sécurité d'emploi et apprendre à communiquer sur les bénéfices des produits. L'objet de cette formation est d'apporter les bases avant de se lancer pour assurer le succès des lancements.

Objectifs de formation

- Connaître le marché : taille, acteur, tendances
- Savoir construire un plan de développement de produit
- Appréhender les enjeux de chaque phase de développement
- Être capable de sélectionner les bons ingrédients
- Être capable d'identifier les tests pour apporter la preuve d'efficacité des produits
- Connaître l'environnement réglementaire
- Savoir construire une communication santé

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

- Le marché
- Définition du complément alimentaire
- Formulation (galénique, ingrédients...)

APRÈS-MIDI *13h -17h*

- Environnement réglementaire
- Les phases de développement
- Objectivation
- Cas pratique

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

150€ *tarif pôle emploi*	**700€** *tarif partenaire*
600€ *tarif adhérent*	**800€** *tarif normal*

-50% *du tarif normal* — Pour le 3ème participant d'une même entreprise

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.

Tout acteur du développement de produit : Recherche & Développement, Formulation, Marketing, Réglementaire, dans l'industrie nutraceutique, cosmétique ou agro-alimentaire.
PRÉREQUIS : Aucun

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

NUTRACEUTIQUE

MAÎTRISER LES CLÉS DU SUCCÈS DU DÉVELOPPEMENT

D'UN INGRÉDIENT NATUREL EN NUTRACEUTIQUE

16 JUIN 2023 | 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.

Le marché des compléments alimentaires est en plein essor, et tout particulièrement ceux à base d'extraits de plantes. Le développement d'un ingrédient naturel relève de nombreux défis technologiques pour une application en nutraceutique : process, formulation, objectivation. L'objet de cette formation est d'appréhender l'ensemble des verrous afin de faciliter la mise en marche d'ingrédients efficaces.

Objectifs de formation

- Appréhender le marché : taille, acteur, tendances
- Maîtriser les enjeux de formulation des ingrédients
- Connaitre 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.

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

150€ *tarif pôle emploi*	**700€** *tarif partenaire*
600€ *tarif adhérent*	**800€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

SÉCURITÉ

INTÉGRER L'ÉVOLUTION DES FONDAMENTAUX DE LA TOXICOLOGIE

POUR L'ÉVALUATION DES PRODUITS NATURELS EN PARFUMERIE-COSMÉTIQUE

9 ET 10 NOVEMBRE 2023 | 14H (2 JOURS) | GRASSE

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.

À l'heure où l'infobésité fait loi et inonde le consommateur d'informations variées, contradictoires, imprécises, inquiétantes, les besoins pour la sécurité des produits se trouvent encore renforcés, impliquant une évolution progressive des pratiques. La place du danger devenant de plus en plus importante dans l'évaluation toxicologique, les industriels doivent désormais intégrer ces évolutions pour la mise en place d'une stratégie performante de gestion de la sécurité afin de rassurer le consommateur. Cette formation permettra ainsi d'intégrer les nouvelles méthodes d'évaluation du danger et la gestion de la communication avec ses parties prenantes.

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 œil critique l'évaluation
- Maîtriser les fondamentaux en toxicologie
- 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

JOUR 1 : Les fondamentaux de toxicologie des produits naturels et les évolutions avec l'identification et la caractérisation du danger

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

JOUR 2 : Le management de la sécurité dans sa transversalité

MATIN *9h -12h*

- Fondamentaux de la gestion du risque
- Incertitudes, doutes et arbres décisionnels

APRÈS-MIDI *13h -17h*

- Communications avec ses parties prenantes : instances réglementaires, clients, consommateurs
- Analyses de cas pratiques

375€ *tarif pôle emploi*	**1 700€** *tarif partenaire*
1 500€ *tarif adhérent*	**2 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

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, des cas pratiques, temps de questions/réponses.

SÉCURITÉ

CONNAÎTRE LES PRINCIPAUX PARAMÈTRES D'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

D'UN INGRÉDIENT NATUREL ET SAVOIR MESURER SON ÉCOTOXICITÉ ET SA BIODÉGRADABILITÉ

8 ET 9 JUIN 2023 — 14H (2 JOURS) — GRASSE

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.

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.

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)

JOUR 2 :

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)

375€ *tarif pôle emploi*	**1700€** *tarif partenaire*
1500€ *tarif adhérent*	**2000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

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

Support pédagogique transmis le jour J (mail ou papier), étude de cas pratiques.

SÉCURITÉ

UTILISER LA TRAÇABILITÉ PAR LA BLOCKCHAIN

AU SERVICE DE LA CONFIANCE DU CONSOMMATEUR

28 NOVEMBRE 2023 — 7H (1 JOUR) — AVIGNON

Les scandales sanitaires nourrissent les peurs et la défiance des consommateurs à l'égard des fabricants de l'agro-alimentaire et des autorités de certification de la qualité. La traçabilité est devenue obligatoire, sa communication est parfois requise par les clients, pourtant elle reste souvent cloisonnée et son potentiel n'est pas exploité. L'analyse des usages de la traçabilité par la blockchain montre qu'elle peut être un puissant levier d'optimisation et de durabilité des chaînes logistiques, mais aussi un socle pour refondre collectivement la relation de confiance avec les consommateurs.

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.

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.
- Être capable d'évaluer la valeur et le risque du partage de données pour co-construire une information transparente et pertinente pour les parties prenantes.

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

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.

Cas pratiques en sous-groupes

APRÈS-MIDI *13h -17h*

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

- Conditions de son adoption et les implications concrètes de son implémentation.

Appréhender les enjeux du partage de données pour co-construire la transparence

Exercices de mise en situation

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

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, films, étude de cas, ateliers participatifs articulés sur le projet ANR BBSC.

EFFICACITÉ

DÉVELOPPER DES SOLUTIONS NATURELLES ET INNOVANTES SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

EN COSMÉTIQUE, NUTRITION ET COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

22, 23 ET 30 JUIN 2023 — 7H Organisé en 4 sessions (3 x 2h + 1h debrief en individuel) — DISTANCIEL

Pierre Bruel

Médecin en exercice, spécialisé en santé au travail, 10 ans d'expérience en médecine de soin et médecine préventive et 20 ans d'expérience en R&D et Direction médicale (Complément alimentaire, Nutrition, Médicament OTC). Également Pharmacien durant 25 ans en officine, parapharmacie et parfumerie. Formateur.

La santé se construit autour d'un équilibre global et d'un bien-être individuel et collectif. La nutrition, les cosmétiques et les compléments alimentaires ont un rôle majeur à jouer en parallèle des outils thérapeutiques médicamenteux. La parfaite compréhension de ces enjeux va permettre aux industriels d'imaginer de nouveaux axes de développements à travers des solutions innovantes et attendues par les consommateurs. Développer de nouveaux produits naturels bien-être et santé disruptifs, c'est proposer une vision plus moderne de la nutrition, des cosmétiques et des compléments alimentaires.

Objectifs de formation

- Appréhender les notions de santé et de bien-être
- Comprendre la place des différents outils de soin existants
- Comprendre les différentes cibles physio-pathologiques pour améliorer santé et bien-être
- Comprendre les attentes non satisfaites des professionnels de santé et des consommateurs
- Comprendre les évaluations nécessaires pour la mise sur le marché de nouveaux outils santé et bien-être
- Identifier un positionnement innovant dans l'approche bien-être pour un de mes actifs ou produits

Marketing, R&D, Directeurs commerciaux.
PRÉREQUIS : Aucun

Présentation PowerPoint, film, questions-réponses / échanges.

Programme & Horaires

SÉQUENCE 1 *10h -12h*
- Santé et Bien-être : définition, évaluation
- Marché et circuits de distribution
- Cibles physiopathologiques

SÉQUENCE 2 *10h -12h*
- Identifier les attentes non satisfaites
- Identifier les promesses accessibles aux cosmétiques, nutrition et compléments alimentaires
- Comprendre les circuits de communication

SÉQUENCE 3 *10h -12h*
- Identifier les attentes non satisfaites
- Identifier les promesses accessibles aux cosmétiques, nutrition et compléments alimentaires

SÉQUENCE 4 *1 session individuelle d'1h (RDV à définir avec le stagiaire entre le 30/06 et le 05/07)*
- Debriefing individuel

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

150€ *tarif pôle emploi*	**700€** *tarif partenaire*
600€ *tarif adhérent*	**800€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

EFFICACITÉ

INTÉGRER LES MÉTHODES DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE

POUR DÉVELOPPER DES PRODUITS NATURELS PERFORMANTS

31 MARS 2023 — 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

Matériel nécessaire

Calculatrice

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

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.

EFFICACITÉ

INTÉGRER ET MESURER LA DIMENSION ÉMOTIONNELLE DANS LE DÉVELOPPEMENT D'UN PARFUM

5 DÉCEMBRE 2023 | 7H (1 JOUR) | GRASSE

Jérémie Topin

Maître de conférences à l'Université Côte d'Azur et directeur du MSC Management of the Flavor & Fragrance Industry, il possède une grande expérience dans le domaine des sens chimiques et ses activités de recherche portent sur les relations entre la structure d'une molécule, l'odeur qu'elle évoque et les émotions qu'elle génère.

Devant la recherche continue de bien-être par les consommateurs, la connaissance des mécanismes impliqués dans la genèse des émotions devient prépondérante pour les intégrer au mieux dans le développement de ses parfums. Cette formation appréhendera ainsi les mécanismes biologiques à l'origine des sens chimiques, la communication chimique entre êtres humains et la mise au point d'ingrédients de nouvelle génération. Cette intervention illustrera la multidisciplinarité nécessaire pour déchiffrer les mécanismes complexes menant d'une molécule à une perception, puis à une émotion.

Objectifs de formation

- Être informé de l'état de l'art dans le domaine
- Connaître la physiologie et psychophysiologie de l'olfaction
- Savoir repérer les groupes d'experts par rapport aux différentes expertises
- Comprendre la boîte des outils en neurosciences sensorielles

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

- Chimie des odorants
- Biologie, physiologie de l'olfaction
- Analyse sensorielle
- Marketing

APRÈS-MIDI *13h -17h*

Illustration des définitions par des mises en situation de l'auditoire :

- Description de composition olfactive (molécules isolées, absolues, huiles essentielles)
- Mesure de l'activité physiologique sous contrôle du système nerveux autonome (mesure du rythme cardiaque, sudation, respiration)

Pour les salariés des entreprises de sociétés d'ingrédients en parfum, arômes et cosmétiques, de produits finis en Beauté et en Santé ; cosmétiques, nutraceutiques ou agroalimentaires. Toutes la chaîne de la valeur de ces différentes filières, responsables R&D, responsables analyses sensorielles, responsables consumer insights, responsables marketing, responsables qualité, évaluateurs, parfumeurs...
PRÉREQUIS : Bases en création et développement de parfum

Présentation PowerPoint, support remis aux stagiaires le jour J, exercices de mise en situation (mesures de grandeurs physiologiques).

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

MARKETING

COMMENT COMMUNIQUER SUR LA NATURALITÉ DE SON OFFRE

SYMBOLES ET REPRÉSENTATIONS POUR LES INDUSTRIES DES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

3 MARS 2023 | 7H (1 JOUR) | AIX-EN-PROVENCE

Francoise Dassetto

Fondatrice dirigeante de l'Agence de stratégie de marque et de design Eferday depuis 10 ans, elle a occupé préalablement les postes de Directrice de clientèle & Planner stratégique pour l'Agence Dragon Rouge (11 ans), Directrice Générale adjointe et Responsable pôle packaging chez Euros RSCG Design - Havas (3 ans) et Fondatrice dirigeante de l'agence White Spirit (12 ans).
Elle est conférencière sur des thématiques prospectives lors de salons et associations professionnelle. Elle a aussi enseigné pendant plusieurs années le marketing et la communication par le packaging dans des écoles d'art graphique.

La naturalité recouvre un large éventail de représentations, qui ne sont pas les mêmes entre les fabricants et les consommateurs, d'une Marque à l'autre et d'un marché à l'autre. Ce concept recouvre également une grande diversité d'expressions symboliques, qui varient selon le contexte sociétal et le marché sur lequel opère la Marque. L'enjeu pour celle-ci est d'identifier – en cohérence avec sa catégorie, son circuit de distribution et son positionnement – les arguments clés de sa promesse de naturalité à mettre en avant et les moyens sémantiques et visuels de les communiquer.

Objectifs de formation

- Comprendre la diversité des représentations de la naturalité
- Appréhender et comprendre le sens des différents codes symboliques visuels et sémantiques de la naturalité pour une Marque et ses produits
- Comprendre les spécificités des représentations de la naturalité selon son marché
- Différencier la naturalité vue par le fabricant et vue par le consommateur
- Comment éviter les écueils, les biais d'interprétation et les sur-promesses (green washing)
- Savoir identifier les symboliques pertinentes à employer selon ses particularités de Marque

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

Présentation générale :

- Les représentations de la naturalité, le contexte consommateur et prospectives sur les évolutions à venir
- Les différents moyens d'exprimer symboliquement la naturalité : packaging, galénique, rituels, sémantique, etc...

APRÈS-MIDI *13h -17h*

- Ateliers et travail en sous-groupes
- Idéation et visualisation autour de cas concrets
- Déconstruction & reconstruction à partir d'exemples du marché

Équipes marketing, équipes R&D, communication, commerciaux, équipes innovations, dirigeants de Marque.
PRÉREQUIS : Aucun

Présentation PowerPoint remise le jour J, ateliers et travail en sous-groupes.

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

MARKETING

COMMENT COMMUNIQUER SUR LA NATURALITÉ DE SON OFFRE

SYMBOLES ET REPRÉSENTATIONS POUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

7 AVRIL 2023 | 7H (1 JOUR) | AVIGNON

Francoise Dassetto

Fondatrice dirigeante de l'Agence de stratégie de marque et de design Eferday depuis 10 ans, elle a occupé préalablement les postes de Directrice de clientèle & Planner stratégique pour l'Agence Dragon Rouge (11 ans), Directrice Générale adjointe et Responsable pôle packaging chez Euros RSCG Design - Havas (3 ans) et Fondatrice dirigeante de l'agence White Spirit (12 ans).
Elle est conférencière sur des thématiques prospectives lors de salons et associations professionnelle. Elle a aussi enseigné pendant plusieurs années le marketing et la communication par le packaging dans des écoles d'art graphique.

Équipes marketing, équipes R&D, communication, commerciaux, équipes innovations, dirigeants de Marque.
PRÉREQUIS : Aucun

Présentation PowerPoint remise le jour J, ateliers et travail en sous-groupes.

La naturalité recouvre un large éventail de représentations, qui ne sont pas les mêmes entre les fabricants et les consommateurs, d'une Marque à l'autre et d'un marché à l'autre. Ce concept recouvre également une grande diversité d'expressions symboliques, qui varient selon le contexte sociétal et le marché sur lequel opère la Marque. L'enjeu pour celle-ci est d'identifier – en cohérence avec sa catégorie, son circuit de distribution et son positionnement – les arguments clés de sa promesse de naturalité à mettre en avant et les moyens sémantiques et visuels de les communiquer.

Objectifs de formation

- Comprendre la diversité des représentations de la naturalité
- Appréhender et comprendre le sens des différents codes symboliques visuels et sémantiques de la naturalité pour une Marque et ses produits
- Comprendre les spécificités des représentations de la naturalité selon son marché
- Différencier la naturalité vue par le fabricant et vue par le consommateur
- Comment éviter les écueils, les biais d'interprétation et les sur-promesses (green washing)
- Savoir identifier les symboliques pertinentes à employer selon ses particularités de Marque

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

Présentation générale :

- Les représentations de la naturalité, le contexte consommateur et prospectives sur les évolutions à venir
- Les différents moyens d'exprimer symboliquement la naturalité : packaging, galénique, rituels, sémantique etc...

APRÈS-MIDI *13h -17h*

- Ateliers et travail en sous-groupes
- Idéation et visualisation autour de cas concrets
- Déconstruction & reconstruction à partir d'exemples du marché

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

MARKETING

DÉPLOYER SON PLAN MARKETING POUR UNE MARQUE FORTE

EN COSMÉTIQUES NATURELS, CLEANS, BIO ET EN NUTRICOSMÉTIQUE

30 ET 31 MARS 2023 | 14H (2 JOURS) | AIX-EN-PROVENCE

Emmanuelle Dumas

Avec plus de 25 ans d'expérience dans le monde de la Beauté, Emmanuelle est une experte en Marketing Stratégique et développement de Marques. Fondatrice de l'agence m.a Wellness and Beauty, elle conseille et accompagne les Marques de cosmétique dans leur création, de l'idée à la commercialisation.

Créateurs de Marques et prestataires en cosmétique et nutri-cosmétique, métiers du Marketing, de la Communication, du Digital, du Commerce, de la R&D souhaitant comprendre la globalité d'un projet de création de marque.
PRÉREQUIS : Aucun

Présentation PowerPoint remise le jour J, ateliers et travail en sous-groupes.

Une marque de cosmétique se crée tous les 2 jours en France. C'est dire l'importance plus que jamais de clarifier sa différence et son ambition. Au cours de la formation, vous comprendrez les différentes étapes depuis la création de la Marque jusqu'à sa commercialisation, en passant par les différents briefs dont celui auprès du Laboratoire. Et plus spécifiquement les nouveaux enjeux pour le lancement d'une Marque naturelle et engagée.

Objectifs de formation

- Comprendre les différentes étapes depuis l'idée jusqu'à la commercialisation du produit
- Connaître les outils qui permettent de bâtir son projet (Retroplanning, Business Plan, Démarche Marketing) et les enjeux business
- Identifier les défis du Marché des cosmétiques naturels – bio – clean et des attentes consommateurs pour construire une Marque forte
- Appréhender les étapes de communication – notoriété, notamment sur le digital.

Programme & Horaires

JOUR 1 :

MATIN *9h -12h*

- Comprendre les étapes et analyses nécessaires pour définir sa Marque (Why, Vision, Mission, Valeurs, Mix Marketing...)
- Exercices d'analyses de Marques du marché

APRÈS-MIDI *13h -17h*

Les outils

- Bâtir son retroplanning, gérer son projet
- Construire les différents briefs dont celui du Laboratoire
- Poser son Business plan
- Comprendre les opportunités de financement
- Exemples et exercices

JOUR 2 :

MATIN *9h -12h*

- Comprendre le nouvel écosystème des Indie Brands et Digital Native Vertical brands : Communication, Communauté, Digital, Crowdfunding, Influence, Marketplaces, nouveaux retails... et divers prestataires dimensionnés
- Exemples de Marques

APRÈS-MIDI *13h -17h*

- Les nouveaux défis des jeunes Marques : naturalité & engagements. Comment s'y positionner ?
- Exercices

375€ *tarif pôle emploi*	**1 700€** *tarif partenaire*
1 500€ *tarif adhérent*	**2 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

MARKETING

DÉCRYPTER LES TENDANCES ÉMERGENTES 2023 EN PARFUMERIE FINE

ET COMPRENDRE COMMENT NATURALITÉ ET DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE S'INVITENT SUR CE MARCHÉ

4 AVRIL 2023 | 7H (1 JOUR) | GRASSE

Nathalie Sahut

Fondatrice Dirigeante de Fragrance Influence, agence de création et d'analyse de tendances entièrement dédiée à l'industrie du parfum. Directrice marketing pour l'industrie du parfum depuis plus de 20 ans, Nathalie Sahut accompagne ses clients dans la mise en place d'une stratégie marketing innovante et développe des outils percutants (décryptage de tendances, inspirations olfactives, nouveaux concepts...). Diplômée de l'INSEEC Business School, elle est enseignante vacataire « marketing parfum » pour l'école Paris School of Luxury (Nice) et l'Ecole Supérieure du Parfum (Grasse).

Entre les maisons de parfum traditionnelles et un nombre incalculable de nouvelles marques de niche, le marché de la parfumerie est en pleine mutation. Pour être au fait de ce qu'il se passe sur ce marché à la fois riche et complexe, une veille de marché est nécessaire pour identifier les très nombreux lancements (environ 1500 chaque année). Comprendre le positionnement des marques et le concept des produits vous sera indispensable pour décrypter les tendances majeures du moment et identifier les opportunités à saisir dans un futur proche.

Objectifs de formation

- Connaître les lancements majeurs du moment en parfumerie fine
- Être capable de comprendre comment les marques s'engagent dans une démarche environnementale
- Être capable de comprendre une signature olfactive teintée de naturalité

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

- Veille de marché + analyse des nouveaux lancements Zoom sur démarche environnementale, naturalité et codes du luxe
- Définition des grandes tendances du moment

APRÈS-MIDI *13h -17h*

Travail en sous-groupes

- Création d'un document synthétique expliquant l'une des tendances identifiées le matin
- Présentation à l'oral au reste du groupe le fruit de sa réflexion

Professionnels de la parfumerie : parfumeurs, évaluateurs, équipes marketing et commerciales.
PRÉREQUIS : Aucun

Présentation PowerPoint remise le jour J (mail ou papier), travail de réflexion en sous-groupes, séance d'olfaction (découverte de quelques nouveautés), création d'un document synthétique, créatif et percutant et présentation à l'oral au groupe en fin de journée.

Matériel nécessaire

Ordinateur portable

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

MARKETING

OPTIMISER LES SYNERGIES ENTRE LES SERVICES MARKETING, RÉGLEMENTAIRES ET R&D

POUR DES ALLÉGATIONS COSMÉTIQUES PERFORMANTES

16 MARS 2023 | 7H (1 JOUR) | GRASSE

Les allégations d'un produit cosmétique sont fondamentales pour son positionnement et sa réussite commerciale. Le marketing doit donc composer entre une réglementation précise, le développement de tests d'objectivation de plus en plus puissants et des consommateurs connaissant peu la réglementation mais à la recherche de produits sans cesse plus performants. L'anticipation en amont de cette problématique dans le process de développement avec une étroite interaction entre les services marketing, réglementaires et R&D est fondamental pour définir une allégation performante permettant de différencier le produit par rapport à la concurrence.

Objectifs de formation

- Mettre en œuvre les interactions marketing et réglementation pour la définition des allégations cosmétiques
- Connaître les tests et modèles in vitro développés et validés alternatifs à l'expérimentation animale
- Définir une stratégie de tests in vitro prédictifs d'une activité biologique ciblée et de toxicité (irritation, inflammation, absorption cutanée)
- Mettre en œuvre un plan d'action pour le recueil d'avis consommateur : modalités de test, conception de questionnaire, cible à interroger
- Savoir interpréter et utiliser les résultats de ces études consommateurs

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

- Mise en œuvre d'une stratégie d'allégation performante, le lien indispensable entre les services marketing et réglementaire
- Stratégie de tests in vitro pour mesurer des activités biologiques supports à l'allégation recherchée et s'assurer de la sécurité du produit développé
- Questions / Réponses
- Visite du laboratoire PKDERM et observation des différentes étapes de réalisation de test

APRÈS-MIDI *13h -17h*

- Les enquêtes consommateurs pour définir une objectivation performante
- Études de cas sur quelques produits cosmétiques type : produit rincé, non rincé, solaire, maquillage ou produits en cours de développement chez les personnels formés

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

Brigitte Grandou

Société Eudrac, docteur en Pharmacie et Master en management des industries de la santé, 30 ans d'expérience en management des affaires réglementaires pour les Projets pharmaceutiques et cosmétiques.

Bertrand Rousse

Société Eudrac docteur en sciences, plus de 25 ans d'expérience en affaires réglementaires pour l'industrie pharmaceutique, cosmétique, dispositifs médicaux.

Hanan Osman Ponchet

Docteur en biochimie – biologie cellulaire, MBA SKEMA Business school, dirigeante – fondatrice de PKDERM 20 ans d'expérience dans l'industrie pharmaceutique, dermopharmaceutique et cosmétique.

Karine Robini

Responsable Sensoriel & Consommateur chez terra'Senso – Pôle Innov'Alliance, 20 années d'expériences dans les études sensorielles, formatrice en sensoriel depuis 1999 auprès de publics étudiants et professionnels.

Personnels de l'industrie cosmétique des services marketing, réglementaire, R&D, formulation.
PRÉREQUIS : Aucun

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

PRODUCTION RESPONSABLE

ÉCO-CONCEPTION

MAÎTRISER L'ÉCO-CONCEPTION D'INGRÉDIENTS NATURELS

DU SOURCING DURABLE À L'ÉCO-EXTRACTION

10 MARS 2023 | 7H (1 JOUR) | DISTANCIEL

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
- Mise en place d'une filière durable pour une économie plus responsable

APRÈS-MIDI *13h -17h*

- Économie circulaire & éco-conception : définitions et principaux leviers pour réduire les impacts environnementaux liés au développement d'ingrédients
- Éco-conception & Analyse du cycle de vie : présentation de l'ACV, des critères environnementaux majeurs et comment les appréhender lors du développement de l'ingrédient
- Étude de cas : comment choisir son procédé ou l'améliorer pour diminuer les impacts environnementaux qu'il engendre

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

150€ *tarif pôle emploi*	**700€** *tarif partenaire*
600€ *tarif adhérent*	**800€** *tarif normal*

-50% *du tarif normal* — Pour le 3ème participant d'une même entreprise

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

Support pédagogique transmis le jour J, des études de cas et des exemples.

ÉCO-CONCEPTION

INITIER, CONDUIRE ET RÉUSSIR SA DÉMARCHE D'ÉCO-CONCEPTION

28 SEPTEMBRE 2023 | 7H (1 JOUR) | GRASSE

Nathalie Garelli-Milius

Docteur en chimie organique. Dirigeante du bureau d'étude ACTA Consult, plus de 15 ans d'expérience comme experte RSE, Climat (Bilan GES), Transition Écologique et Économie circulaire pour des missions d'étude, de conseil, de formation et d'animation d'ateliers. Conseil en affaires réglementaires cosmétiques.

L'écoconception est stratégique pour les entreprises face aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels. Cependant, mettre en œuvre une telle démarche nécessite de définir une stratégie et des objectifs, d'impliquer des parties prenantes internes et externes, de mobiliser des ressources, de connaître les étapes et les outils à privilégier. Cette formation doit permettre de disposer des prérequis et éléments pour structurer la démarche de manière opérationnelle et organisationnelle.

Objectifs de formation

- Connaître les fondamentaux de l'éco-conception et les facteurs clés de succès
- Savoir identifier les enjeux pour définir le produit (ou la gamme) à éco-concevoir
- Appréhender les outils adaptés à chaque étape de la démarche d'éco-conception
- Savoir élaborer sa stratégie d'éco-conception
- Savoir mettre en œuvre sa démarche d'éco-conception, étape par étape / Connaître les étapes pour déployer sa démarche / Apprendre à organiser sa démarche d'éco-conception

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

La matinée permet d'avoir une vision globale pour mettre en oeuvre une démarche d'éco-conception :

- Cercle d'ouverture : Ice breaking
- Fondamentaux de l'éco-conception et facteurs clé de succès
- Étapes d'une démarche d'éco-conception
- Parties prenantes à impliquer et critères de choix d'un produit avec échanges entre participants.
- Outils d'éco-conception

APRÈS-MIDI *13h -17h*

L'après-midi se déroule en ateliers collectifs ou en sous-groupe sectoriels pour commencer à identifier les :

- Étapes du cycle de vie, flux, impacts
- Pistes d'éco-conception sur l'ensemble du cycle de vie
- Outils à privilégier selon les produits et les enjeux stratégiques
- En fonction du groupe de participants, un produit de l'un d'eux pourra être choisi ou chacun pourra travailler sur son propre cas.
- Quiz
- Cercle de clôture : restitution collective et échanges.

Toute entreprise qui souhaite réussir sa démarche d'éco-conception produit.
PRÉREQUIS : Aucun

Présentation PowerPoint avec des exemples de cas en illustration. Fourniture de documents de travail en format papier ou numérique et transmission de liens pour la réalisation d'ACV.
Ice Breaking – ateliers - quiz.

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

ÉCO-CONCEPTION

SAVOIR MESURER ET NOTER LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX

ET RÉDUIRE L'IMPACT DE SES PRODUITS COSMÉTIQUES, SANTÉ FAMILLIALE ET COMPLÉMENT ALIMENTAIRE

29 JUIN 2023 | 7H (1 JOUR) | AIX-EN-PROVENCE

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.

Face aux différentes initiatives d'affichage d'informations environnementales et sociétales des produits et aux difficultés de mise en œuvre des référentiels Français et Européens, un consortium d'entreprises a rédigé une méthodologie de notation d'éco-socio conception des produits cosmétiques, d'ambiances parfumés, de la santé familiale et des compléments alimentaires. Cette méthodologie prend en compte l'ensemble des enjeux de la RSE et se veut abordable et applicable à tout type d'entreprise 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)
- Appliquer cette méthodologie à ses produits
- Orienter les stratégies de son entreprise en définissant des leviers d'amélioration des impacts environnementaux et des enjeux sociétaux de ses produits
- Informer les consommateurs en mettant à disposition une note environnementale et sociétale propre à chacun de ses 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 pour les étapes : matières premières, emballages, fabrication

APRÈS-MIDI *13h -17h*

- Présentation des critères de notation environnementaux et sociétaux retenus dans l'AFNOR SPEC pour les étapes : transports, utilisation, fin de vie
- Obtention et communication de la note globale
- Allégations qui peuvent être associées à la note globale et aux critères
- Atelier test de notation d'un produit

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 l'étude de cas concret ou d'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.

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

ÉCO-EXTRACTION

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

19 ET 20 OCTOBRE 2023 | 14H (2 JOURS) | AVIGNON

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 permettre d'acquérir la démarche pour développer un procédé d'eco-extraction selon les molécules d'intérêt de la matrice végétale.

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.

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

Présentation, support pédagogique transmis le jour J, travaux pratique en labo.

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

375€ *tarif pôle emploi*	**1 700€** *tarif partenaire*
1 500€ *tarif adhérent*	**2 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

ÉCO-EXTRACTION

UTILISER LES DIFFÉRENTS ÉTATS DE L'EAU COMME SOLVANT VERT D'EXTRACTION VÉGÉTALE

21 SEPTEMBRE 2023 | 7H (1 JOUR) | VALRÉAS

L'eau est un solvant non inflammable, non toxique, de façon générale disponible et bien traité en fin de procédé avec un impact limité sur l'environnement. Son utilisation permet de diminuer la consommation de certains solvants organiques. L'eau présente des propriétés de solvant pour les espèces ioniques à pression et température ambiantes, néanmoins, des variations importantes de ses propriétés (notamment constante diélectrique) sont observées lorsque l'on fait varier la pression et la température. Ces changements de propriétés physiques permettent d'extraire un plus grand nombre de métabolites présents dans une plante, dont les polarités peuvent être variées.

Objectifs de formation

- Savoir de quoi est constituée une plante, quels sont les métabolites que l'on souhaite extraire et comment les extraire
- Comprendre l'apport de l'eau en tant que solvant d'extraction en éco-extraction
- Comprendre comment utiliser l'eau comme solvant d'extraction à différentes températures et pressions
- Savoir utiliser l'eau dans un montage de distillation à différentes échelles, un extracteur par eau subcritique en batch, un extracteur assisté par ultrasons et en continu

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

- Visite des locaux ID4TECH
- Comment sélectionner son matériel végétal et définir ses objectifs d'extraction, introduction à la métabolomique
- Rappel des enjeux et des principes de l'Éco-Extraction
- Présentation intérêt et propriétés de l'eau
- Présentation des principes des différentes techniques de distillation
- Présentation de l'extraction par eau subcritique

APRÈS-MIDI *13h30 -17h30*

- Démonstration des outils de distillation à taille laboratoire et pilote
- Démonstration d'un outil d'extraction par eau subcritique en batch
- Déplacement chez A3i-Inovertis (30 minutes)
- Présentation de l'extraction par eau supercritique et des applications industrielles
- Démonstration d'un outil d'extraction par eau supercritique en continu

Matériel nécessaire

EPI (chaussures de sécurité, blouses, lunettes de sécurité).

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

Camille Rozier-Beyssac

Docteur en physiologie du végétal et métabolomique, ATER en pharmacognosie, depuis 2018 a rejoint ID4FEED et ID4TECH en tant que responsable R&D.

Fanny Mary

Docteur en Chimie en 2011, 2 Post-doctorats réalisés à l'Institut de Chimie Séparatives de Marcoule (ICSM) dans le cadre d'un contrat avec le CEA puis avec le CNRS, Ingénieur R&D sur la PEEV depuis novembre 2017 : responsable des prestations en éco-extraction et du laboratoire de R&D.

Alain Viant

Ingénieur ENSIC, fondateur et président de Inovertis-A3I, ingénierie et ensemblier. Développeur de procédés valorisant les déchets et la biomasse. Spécialité eau subcritique et supercritique.

Services : techniques, recherche et développement, production, commerciaux des sociétés fabricants d'ingrédients naturels, cosmétique, nutraceutique, arômes – parfums, agroalimentaire.
PRÉREQUIS : Connaissances de base en extraction

Support pédagogique transmis le jour J (mail/papier), visite de la plateforme A3i-Inovertis, démonstrations.

GÉNIE DES PROCÉDÉS

OPTIMISER LA FORMULATION ET LES PROCÉDÉS

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

6 JUIN 2023 | 7H (1 JOUR) | AVIGNON

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.

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.

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

GÉNIE DES PROCÉDÉS

OPTIMISER SES PROCÉDÉS COSMÉTIQUES

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

16 ET 17 NOVEMBRE 2023 | 14H (2 JOURS) | LYON

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.

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*

PARTIE 1 : Introduction

- Contexte : tendances, attentes des consommateurs, environnement, contexte règlementaire
- Description des étapes unitaires des procédés de fabrication en cosmétique et technologies associées :
  - Traitement des poudres et solides : broyage et micronisation, granulation
  - Agitation mélange : mélange de poudres, dispersion solide /liquide, émulsification
  - Transfert thermique : chauffage, refroidissement, cristallisation
  - Étapes de mise en forme : compactage, extrusion, moulage…

PARTIE 2 : Comprendre les procédés

- Bases du génie des procédés pour la production de produits cosmétiques (transfert matière et chaleur, bilan matière, extrapolation)
- Méthodologie pour l'étude des procédés (plan d'expériences, simulation)

PARTIE 3 : Améliorer par le procédé (qualité, productivité, empreinte environnementale)

- Optimisation de procédés existants
- Utilisation de procédés intensifiés
- Différenciation retardée
- Étude de cas :
  - Diminution de l'empreinte environnementale d'un processus de fabrication : exemple du procédé concentré, dilution
  - Amélioration de la qualité : extrapolation d'un procédé d'émulsification
  - Amélioration de la productivité : passage d'un procédé batch au continu

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.

375€ *tarif pôle emploi*	**1 700€** *tarif partenaire*
1 500€ *tarif adhérent*	**2 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

GÉNIE DES PROCÉDÉS

APPRÉHENDER LES NOUVELLES TECHNOLOGIES DE DÉBACTÉRISATION

DES MATIÈRES PREMIÈRES SÈCHES

11 AVRIL 2023 (AM) | 3H (½ JOURNÉE) | DISTANCIEL

CTCPA

Clémence Millet

Responsable technologie Nord et Est, coordinatrice des projets privés du CTCPA.

La décontamination des produits secs est un problème technologique ancien, car leur taux d'humidité rend moins efficaces les traitements classiques comme les traitements thermiques. Quelle est l'efficacité des traitements classiques ? Quelles sont les nouvelles technologies et leur intérêt ? Cette formation apportera des données concrètes et vous permettra d'acquérir les connaissances pour choisir les pistes technologiques les plus intéressantes dans votre cas.

Objectifs de formation

- Avoir les bases de la microbiologie des produits secs
- Connaître les différentes technologies de décontamination et leurs principes
- Savoir identifier les technologies les plus adaptés par rapport à leur problématique

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

Les bases de la microbiologie des produits secs

- L'impact de la faible activité de l'eau (Aw) sur la survie et la thermorésistance des bactéries, levures et moisissures
- Les technologies classiques de débactérisation par traitement thermique
- Les technologies innovantes : Vapeur de peroxyde d'hydrogène, Ozone, Lumière pulsée, Détente Instantanée Contrôlée (DIC), Vapeur sous vide

Responsables R&D et qualité des produits cosmétiques ou nutraceutiques.
PRÉREQUIS : Bases de microbiologie générale

Présentation PowerPoint, illustrations avec photographies d'installations. support transmis le jour J

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

75€ *tarif pôle emploi*	**400€** *tarif partenaire*
350€ *tarif adhérent*	**450€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

CHIMIE ANALYTIQUE

DEVENIR UN LABORATOIRE DE CHIMIE ANALYTIQUE DURABLE

17 OCTOBRE 2023 | 7H (1 JOUR) | GRASSE

Les entreprises sont un rouage essentiel dans la lutte contre le dérèglement climatique qui bouleverse les économies et les équilibres sociétaux. Pour tenir les engagements de la COP21 contre le réchauffement climatique, les entreprises doivent mobiliser leurs salariés à tous les postes. Ainsi, le laboratoire de chimie analytique doit être pleinement acteur de cet engagement comme ne manquent pas de le rappeler les pénuries auxquelles ils se trouvent confrontés (gaz, solvant...).
Connaître les fondements de la chimie verte et de la chimie analytique verte, ainsi que les outils méthodologiques disponibles est indispensable pour prioriser les actions, éviter les contresens et maîtriser les coûts de fonctionnements. Cette formation a été pensé par des experts possédant une triple expertise : analytique, cosmétique et parfumerie, impact environnemental.

Bastien Raccary

Ingénieur CPE Lyon, consultant pour « Le Labo durable » et chercheur en Analyse du Cycle de Vie et Chimie Durable à l'Université de Bordeaux 1.

Christophe Peres

Docteur-ingénieur AgroParisTech, expert en stratégies analytiques, il cofonde le think tank The Green Analytical Project, et le cabinet de conseil Le Labo Durable, une équipe d'experts pour accompagner les laboratoires dans les dimensions humaine, technique, méthodologique et financière de leur mutation.

Objectifs de formation

- Être sensibilisé aux défis environnementaux personnels et professionnels
- Savoir hiérarchiser les risques et les actions à engager individuellement et collectivement
- S'approprier les ordres de grandeur au laboratoire
- Savoir analyser ses pratiques et favoriser les choix durables adaptés au contexte propre à son laboratoire
- Connaître les acteurs et les outils de la chimie analytique durable

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

- État des lieux. Introduction aux notions de gaz à effet de serre et de réchauffement climatique
- L'empreinte carbone : définition, enjeux, leviers de diminution
- Historiques et tendances de la chimie verte

APRÈS-MIDI *13h -17h*

- Les ordres de grandeur au laboratoire
- Historique de la chimie analytique verte : revue des outils méthodologiques
- Nouvelles tendances (notamment analyse du cycle de vie)
- Atelier pratique : Réalisation d'un bilan carbone personnalisé

Technicien, ingénieur et responsable des services analytique et R&D.
PRÉREQUIS : Connaissances et pratique de la chimie et chimie analytique

Présentations PowerPoint, support remis le jour J , ateliers participatifs et d'intégration des connaissances, temps d'échange et de questions/réponses.

200€ *tarif pôle emploi*	**900€** *tarif partenaire*
800€ *tarif adhérent*	**1 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

EMBALLAGES

METTRE EN PLACE UNE MÉTHODOLOGIE ADAPTÉE POUR DES EMBALLAGES ÉCO-CONÇUS

EN COSMÉTIQUE ET NUTRACEUTIQUE

12 ET 13 JUIN 2023 | 14H (2 JOURS) | AVIGNON

David Alain

Directeur de pôle emballage du CTCPA.

Pauline Audoye

Cheffe de projet développement durable pour le CTCPA.

La part importante de l'emballage dans l'impact environnemental d'un produit cosmétique, le déploiement de la loi AGEC, imposent de revoir ses pratiques en matière d'emballage. Le choix d'emballage plus vertueux impacte potentiellement ses fonctionnalités (perméabilité, rigidité, scellage, etc...).
Cette formation présentera l'ensemble des fonctionnalités et méthodes de caractérisation à intégrer pour un choix raisonné et optimal.

Objectifs de formation

- Avoir un calendrier de déploiement et les enjeux de la loi AGEC
- Utiliser la méthode d'établissement d'un cahier des charges fonctionnel pour emballage éco-conçus
- Savoir utiliser la méthodologie de comparaison et choix développée par le CTCPA
- Réaliser les tests à utiliser pour vérifier les fonctionnalités réelles des emballages pré-sélectionnés / à leurs système produit-emballage
- Connaître la méthode pour caractériser le bénéfice environnemental réel et communiquer

Responsables R&D / qualité ou packaging des produits cosmétiques ou nutraceutiques, responsables achats.
PRÉREQUIS : Bases de microbiologie générale

Présentation PowerPoint et illustration avec photographies d'installations. support remis aux stagiaires le jour J.

Programme & Horaires

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

- Contexte et enjeux
- La mise en œuvre du décret 3R
- Les éléments d'un cahier des charges fonctionnel
- La méthode d'aide à la comparaison des solutions et au choix
- Panorama des tests d'évaluation aux aptitudes des fonctionalités, méthodologie
- Construction d'un argumentaire quantitatif avec la méthode ACV
- Comment communiquer sur la démarche

375€ *tarif pôle emploi*	**1 700€** *tarif partenaire*
1 500€ *tarif adhérent*	**2 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

RSE

LANCER SON ENTREPRISE DANS LA TRANSITION ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE

13 ET 14 AVRIL 2023 | 14H (2 JOURS) | AVIGNON

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 contre-productive des labels notamment pour des problèmes de lisibilité auprès des consommateurs et de complexité pour les industriels. Cette formation permettra d'une part de bénéficier d'une analyse précise des différents labels accessibles sur vos produits et sur la communication responsable pouvant être mise en œuvre.

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

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 chaine 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 ?

375€ *tarif pôle emploi*	**1 700€** *tarif partenaire*
1 500€ *tarif adhérent*	**2 000€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

Fanny Tresalet

Présidente et Co-fondatrice de Corpokarma, cabinet conseil en RSE & Transition bas-carbone dédié aux PME & ETIs. Elle possède 10 ans d'expérience dans le domaine du conseil en technologie, dans des fonctions de management, d'innovation, de gestion commerciale et de marketing.

Thomas Gendron

Double diplôme d'ingénieur (développement durable & SI), Directeur Conseil et co-fondateur de CorpoKarma. Il pilote depuis 10 ans des projets de transformation d'entreprises, d'amélioration de processus et de mise en place d'outils digitaux innovants (en France et à l'international).

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 l'échange, les retours d'expérience et le partage de pratiques entre participants et formateurs, un travail sur son propre cas pratique en réalisant le diagnostic de son entreprise après la première journée de formation afin d'élaborer un plan d'action adapté à son analyse lors de la seconde journée.

DEVENIR UNE ENTREPRISE À IMPACT POUR ÊTRE ACTEUR DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOCIALE

11 MAI 2023 | 7H (1 JOUR) | DISTANCIEL

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 -12h | 13h -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

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

150€ *tarif pôle emploi*	**700€** *tarif partenaire*
600€ *tarif adhérent*	**800€** *tarif normal*
-50% *du tarif normal*	Pour le 3ème participant d'une même entreprise

Albane Loiseau

18 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.

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*

IDENTIFIER LES LABELS LES PLUS ADAPTÉS POUR VALORISER SES PRODUITS

AVEC UNE COMMUNICATION RESPONSABLE

23 NOVEMBRE 2023 | 7H (1 JOUR) | DISTANCIEL

Catherine Phin

Ingénieur 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.

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

- Connaître les différents labels permettant de valoriser ses produits
- Identifier les labels les mieux adaptés à ses produits
- Établir une stratégie de communication responsable
- Valoriser ses produits par les labels

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, une pédagogie interactive basée sur l'échange, les retours d'expérience et le partage de pratiques entre participants et formateurs, des exemples.

Programme & Horaires

MATIN *9h -12h*

Les principaux labels existants

- Présentation et comparaison des différents Labels produits (Max Havelaar, AB, IGP, Cosmébio...)
- Tour de table, échanges, retour d'expérience et partage de pratiques entre les participants

APRÈS-MIDI *13h -17h*

Principes de communication responsable

- Cadre d'exercice de la communication responsable (ADEME, ARPP, JDP)
- La communication de valorisation des engagements de marques
- Le rôle des parties prenantes : ONG, associations, etc.
- Le washing et l'éco-bragging : définition, cadre réglementaire, détection, conséquences
- E-réputation et communication de crise
- Exemples de greenwashing et bonnes pratiques

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

150€ *tarif pôle emploi*	**700€** *tarif partenaire*
600€ *tarif adhérent*	**800€** *tarif normal*

-50% *du tarif normal* — Pour le 3ème participant d'une même entreprise

DEVENEZ ACTEUR DE VOTRE STRATÉGIE CLIMAT

RÉALISER SON BILAN CARBONE ET FORMALISER UNE STRATÉGIE CLIMAT COMPATIBLE AVEC LES ACCORDS DE PARIS

21 MARS 2023 | 3H (½ JOURNÉE) | DISTANCIEL

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.

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 des 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

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

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

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

Matériel nécessaire

Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

75€ *tarif pôle emploi*	**400€** *tarif partenaire*
350€ *tarif adhérent*	**450€** *tarif normal*

-50% *du tarif normal* — Pour le 3ème participant d'une même entreprise

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET D'UTILISATION

En cas de contradiction entre l'un de ces documents, celui de priorité supérieure prévaudra pour l'interprétation en cause. Les dispositions des conditions générales et des documents précités expriment l'intégralité de l'accord conclu entre les parties. Ces dispositions prévalent donc sur toute proposition, échange de lettres, notes ou courriers électronique antérieures à sa signature, ainsi que sur toute autre disposition figurant dans des documents échangés entre les parties et relatifs à l'objet du contrat. Article 3 : MODALITES D'INSCRIPTION La convention n'est parfaitement conclue entre les parties que sous réserve de l'acceptation expresse de la commande. L'acceptation de la commande se fait par renvoi du bulletin d'inscription mis en place par le Prestataire à l'adresse figurant sur celui-ci. Toute modification de la commande demandée par le Client est subordonnée à l'acceptation expresse et écrite du Prestataire. Article 4 : CONDITIONS D'INTEGRATION Toutes les phases de validation ou de sélection des participants à la formation relèvent de la décision du Prestataire. Dans le cadre des conventions de formation professionnelle, le Prestataire se réserve expressément le droit de disposer librement des places retenues par le Client en l'absence de règlement intégral de la facture. Article 5 : CONDITIONS D'INSCRIPTION & FINANCIERES Le prix comprend uniquement la formation et les supports pédagogiques. Les repas ne sont pas compris dans le prix de la formation, sauf avis contraire exprimé à l'inscription et option proposée par le Prestataire. Dans ce cas, ils sont facturés en sus. Les frais de déplacement et d'hébergement restent à la charge exclusive du Client. 5.1. Concernant les conventions de formation (financement entreprise) A réception de l'inscription du Client, le Prestataire fera parvenir une convention de formation et un devis valant convention simplifiée et précisant les conditions financières. Article 6 : CONDITIONS ET MOYENS DE PAIEMENT Les prix sont établis HT. Ils sont facturés aux conditions de la convention de formation. Les paiements ont lieu en Euros, par virement bancaire ou par chèque à l'ordre d'Innov'Alliance. Il appartient au Client de vérifier l'imputabilité de la formation auprès de son OPCO, de faire sa demande de prise en charge avant la formation et de se faire rembourser les sommes correspondantes. Si le Client souhaite que le règlement soit émis par l'OPCO dont il dépend, il lui appartient de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de s'assurer de la bonne fin de cette demande. Il appartient également au client de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription. 6.1. Modalités de paiement Les paiements ont lieu à réception de la facture, sans escompte, ni ristourne ou remise sauf accord particulier. Les dates de paiement convenues contractuellement ne peuvent être remises en cause unilatéralement par le Client sous quelque prétexte que ce soit, y compris en cas de litige. 6.2. Subrogation En cas de subrogation de paiement conclu entre le Client et l'OPCO, ou tout autre organisme, les factures seront transmises par le Prestataire à l'OPCO, ou tout autre organisme, qui informe celui-ci des modalités spécifiques de règlement. Le Prestataire s'engage également à faire parvenir les mêmes attestations de présence aux OPCO, ou tout autre organisme, qui prennent en charge le financement de ladite formation, attestations qui seront faites de façon mensuelle. En tout état de cause, le Client s'engage à verser au Prestataire le complément entre le coût total des actions de formations mentionné aux présentes et le montant pris en charge par l'OPCO, ou tout autre organisme. Le Prestataire adressera au Client les factures relatives au paiement du complément cité à l'alinéa précédent selon la périodicité définie à la convention. En cas de modification de l'accord de financement par l'OPCO, ou tout autre organisme, le Client reste redevable du coût de formation non financée par ledit organisme. 6.3. Retard de paiement Les pénalités de retard de paiement commencent à courir après mise en demeure par lettre RAR. Les taux d'intérêt des pénalités de retard de paiement sera égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. Article 7 : MODALITES DE LA FORMATION 7.1. Effectifs Les participants seront intégrés dans une promotion d'un effectif moyen de 5 à 15 personnes. 7.2. Modalités de déroulement de la formation Les formations ont lieu aux dates et conditions indiquées sur la(es) fiche(s) pédagogique(s) de la formation. 7.3. Nature de l'action de formation Les actions de formation assurées par le Prestataire entrent dans le champ de l'article L.6313-1 du Code du Travail. 7.4. Sanction de l'action de formation Conformément à l'article L.6353-1 alinéa 2 du Code de Travail, le Prestataire remettra, à l'issue de la formation, une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation sur demande uniquement. En tout état de cause, la remise de tout certificat, attestation, ou titre certifié délivré en fin de formation ou sanctionnant la formation objet des présentes est conditionnée au complet paiement du prix de la formation par le Client au Prestataire. 7.5. Lieu de l'action de formation Le Prestataire pourra, à sa discrétion, organiser la formation en tous lieux autres que ses locaux. Les modules de formation se déroulent aux adresses mentionnées sur le flyer de la formation. 7.6. Assurance Le Client s'oblige à souscrire et maintenir en prévision et pendant la durée de la formation une assurance responsabilité civile couvrant les dommages corporels, matériels, immatériels, directs et indirects susceptibles d'être causés par ses agissements ou ceux de ses préposés au préjudice du Prestataire. Il s'oblige également à souscrire et maintenir une assurance responsabilité civile désignant également comme assuré le Prestataire pour tous les agissements préjudiciables aux tiers qui auraient été causés par le stagiaire ou préposé, et contenant une clause de renonciation à recours, de telle sorte que le Prestataire ne puisse être recherché ou inquiété. Article 8 : ANNULATION DE LA FORMATION A défaut de précisions aux conventions ou contrats de formation, les conditions d'annulation de celles-ci par le Prestataire sont les suivantes : Dans l'hypothèse où le nombre de stagiaires inscrits à cette formation serait inférieur au 2/3 de l'effectif minimum 7 jours avant la date de début programmée, le Prestataire se réserve le droit d'annuler ladite formation sans qu'aucune pénalité de rupture ou de compensation ne soit due entre les parties pour ce motif. Toutefois, dans le cas où cette condition de nombre ne serait pas remplie, l'action de formation pourra être reportée à une date ultérieure qui sera communiquée par le Prestataire. Néanmoins, faute du report de la formation à une date ultérieure et de réalisation totale de la formation, le Prestataire procédera au remboursement des sommes éventuellement perçues et effectivement versées par le Client. Article 9 : RESILIATION OU ABANDON DE LA FORMATION Le signataire de la convention, déclare avoir lu et accepté les conditions générales de vente et d'utilisation lors de l'inscription, notamment les conditions d'annulation. En cas d'annulation du participant : les demandes d'annulation seront formulées par écrit (e-mail ou courrier). Elles donneront lieu à un remboursement intégral si elles sont reçues 20 jours ouvrés avant la formation. La facturation de 50% du règlement normal sera facturée en cas d'annulation entre 19 et 10 jours ouvrés avant la date de la formation. En cas de désistement inférieurs à 10 jours ouvrés ou en cas d'absence totale ou partielle à la formation, celle-ci sera facturée en totalité. Toutefois, si le Prestataire organise dans les 6 mois à venir une session de formation sur le même sujet, une possibilité de report sera proposée dans la limite des places disponibles et le Prestataire établira un avoir du montant correspondant à l'indemnité payé par le Client. Ces indemnités ne peuvent être imputées par l'employeur au titre de son obligation définie par l'article L.6331-1 du code du travail, ni faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCO. Article 10 : ASSIDUITE L'assiduité totale à la formation est exigée pour obtenir le titre lié à la formation suivie. Cependant, le manque d'assiduité du stagiaire, soit du fait du Client, soit du fait de ses préposés, sauf cas de force majeure, entraînera de plein droit la facturation au Client par le Prestataire d'une indemnité à titre de clause pénale d'un montant égal à 50 % du prix de formation (au prorata journalier). Cette indemnité ne peut être imputée par l'employeur au titre de son obligation définie par l'article L.6331-1 du code du travail, ni faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCO. De plus, le stagiaire devra procéder au rattrapage des modules manqués qui seront facturés de plein droit au Client. Article 11 : TRAVAUX PREPARATOIRES ET ACCESSOIRES A LA COMMANDE Tous les plans, descriptifs, documents techniques, rapports préalables, devis ou tous autres documents remis à l'autre partie sont communiqués dans le cadre d'un prêt d'usage à seule finalité d'évaluation et de discussion de l'offre commerciale du Prestataire. Ces documents ne seront pas utilisés par l'autre partie à d'autres fins. Le Prestataire conserve l'intégralité des droits de propriété matérielle et intellectuelle sur ces documents. Ils seront restitués au Prestataire à première demande. Article 12 : INFORMATIONS Le Client s'engage à transmettre toutes informations utiles à la mise en œuvre du service demandé au Prestataire. Article 13 : PROPRIETE INTELLECTUELLE Chaque partie s'engage à considérer toutes informations techniques, pédagogiques, didactiques, éducatives, documentaires, financières, commerciales et/ou juridiques, tout savoir-faire relatif à des études, des rapports, des produits ou des développements, des plans, des modélisations etc... qui lui seront remis par une autre partie comme étant la propriété industrielle et/ou intellectuelle de celle-ci et en conséquent à ne l'utiliser que dans le cadre de l'exécution de la présente convention. Ces informations ne pourront être communiquées ou rendues accessibles à des tiers, en tout ou en partie sans l'aval écrit préalable de son propriétaire. Les parties ne s'opposeront aucun de leurs droits de propriété industrielle et/ou intellectuelle leur appartenant qui feraient obstacle à la mise en l'œuvre de la commande. Article 14 : CONFIDENTIALITE Les parties peuvent être amenées à s'échanger ou à prendre connaissance d'informations confidentielles au cours de l'exécution des présentes. 14.1. Définitions Sont considérées comme informations confidentielles toutes informations techniques, pédagogiques, didactiques, éducatives, documentaires, financières, commerciales et/ou juridiques, tout savoir-faire relatif à l'enseignement, à sa mise en pratique, à des études, des produits ou des développements, des plans, des modélisations et/ou produits couverts ou non par des droits de propriété intellectuelle, que ces informations soient communiquées par écrit, y compris sous format de schéma ou de note explicative, ou oralement. 14.2. Obligations Les parties s'engagent à considérer comme confidentielles l'ensemble des informations, telles que ci-dessus définies, communiquées volontairement ou non par l'autre partie ou dont le cocontractant aurait pris connaissance à l'insu de son partenaire. La partie ayant pris connaissance de ces informations confidentielles ne pourra les communiquer, sous quelque forme que ce soit à quiconque. Les parties s'engagent à prendre toutes précautions utiles pour éviter toute divulgation ou utilisation non autorisée. 14.3. Exceptions Les obligations de confidentialité mentionnées ci-avant ne sauront s'appliquer aux informations dont la partie réceptrice peut démontrer qu'elles sont : •dans le domaine public au moment de leur divulgation, •déjà connues de la partie réceptrice au moment de la divulgation, •divulguées à la partie réceptrice par un tiers ayant le droit de divulguer ces informations, •ou enfin, développées indépendamment par la partie réceptrice. 14.4. Durée Les obligations de confidentialité et de non-utilisation ci-avant développées resteront en vigueur pendant un délai de cinq (5) ans à compter du terme ou de la résiliation de la présente convention. Le Prestataire met à disposition les moyens matériels strictement nécessaires au stage (les moyens audiovisuels, les outils informatiques...) Il est entendu que les outils pédagogiques sont mis à la disposition des stagiaires uniquement aux fins de formation, ce qui exclut toute utilisation à des fins personnelles. En conséquence, le stagiaire s'interdit notamment d'introduire, dans quelque système informatisé que ce soit, des données qui ne seraient pas strictement liées et nécessaires à sa formation. Le stagiaire s'interdit de supprimer, modifier, adjoindre un code d'accès, mot de passe ou clé différent de celui qui a été mis en place ainsi que d'introduire dans le système des données susceptibles de porter atteinte aux droits patrimoniaux et extrapatrimoniaux du Prestataire et/ou de nuire au bon fonctionnement du Prestataire. De la même façon, il s'interdit de falsifier, dupliquer, reproduire directement ou indirectement les logiciels, progiciels mis à sa disposition pour les besoins de la formation et/ou auxquels il aura accès ainsi que de transmettre de quelque façon que ce soit des données propres au Prestataire. Article 15 : DONNEES PERSONNELLES Innov'Alliance est responsable des traitements de données. Les informations recueillies dans ce document sont utilisées à des fins statistiques et pédagogiques. Les destinataires des données sont les salariés d'InnovAlliance. Conformément à la loi «Informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, de limitation du traitement, d'effacement et de portabilité de vos données que vous pouvez exercer à l'adresse aimee.buffin@pole-innovalliance.com ou par la poste : Innov'Alliance 100 RUE PIERRE BAYLE BP11548 AVIGNON 84916 AVIGNON CEDEX 9. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant. Article 16 : CAS DE FORCE MAJEURE Aucune des parties au présent contrat ne pourra être tenue pour responsable de son retard ou de sa défaillance à exécuter l'une des obligations à sa charge au titre du contrat si ce retard ou cette défaillance sont l'effet direct ou indirect d'un cas de force majeure entendu dans un sens plus large que la jurisprudence française tels que : •survenance d'un cataclysme naturel ; •tremblement de terre, tempête, incendie, inondation, etc. ; •conflit armé, guerre, conflit, attentats ; •conflit du travail, grève totale ou partielle chez le fournisseur ou le client ; •conflit du travail, grève totale ou partielle chez les fournisseurs, prestataires de services, transporteurs, postes, services publics, etc. ; •injonction impérative des pouvoirs publics (interdiction d'importer, embargo) ; •accidents d'exploitation, bris de machines, explosion. Chaque partie informera l'autre partie, sans délai, de la survenance d'un cas de force majeure dont elle aura connaissance et qui, à ses yeux, est de nature à affecter l'exécution du contrat. Si la durée de l'empêchement excède 10 jours ouvrables, les parties devront se concerter dans les 5 jours ouvrables suivant l'expiration du délai de 10 jours ouvrables pour examiner de bonne foi si le contrat doit se poursuivre ou s'arrêter. Article 17 : INTUITU PERSONAE & SOUS-TRAITANCE 17.1. Sous-traitance Les parties se réservent également le droit de sous-traiter tout ou partie des prestations -auprès de toute personne, morale ou physique, étrangère à ses services ou à ses partenaires -qui lui sont confiées et ce sous son entière et seule responsabilité. Le sous-traitant n'aura pas à être agréé expressément par le cocontractant mais devra se soumettre aux mêmes engagements que ceux stipulés aux présentes. Par ailleurs, le cocontractant recourant à la sous-traitance devra veiller à ce que le contrat de sous-traitance ne puisse en aucun cas venir entraver la jouissance paisible du cocontractant ou interférer avec la présente convention. 17.2. Intuitu personae -Cessibilité du contrat Le présent contrat est conclu en considération des compétences des parties. Il est en outre conclu dans le contexte des besoins décrits par les présentes et en considération des équipes des parties. En conséquence, le présent contrat est incessible par les parties, sauf accord exprès, écrit et préalable du cocontractant. Les inscriptions aux formations du Prestataire sont donc strictement personnelles. Tout transfert de l'inscription au profit d'un tiers ou mise à disposition des supports de la formation à quelque titre que ce soit est strictement interdit. Article 18 : DIFFERENDS EVENTUELS Les parties conviennent d'épuiser toutes les solutions amiables concernant l'interprétation, l'exécution ou la réalisation des présentes, avant de les porter devant le Tribunal compétent. Les Parties acceptent cette attribution de juridiction sans aucune restriction ni réserve.

Innov'Alliance

ALIMENTATION | BIEN-ÊTRE | NATURALITÉ

Avignon

100 rue Pierre Bayle - BP 11548
84916 AVIGNON cedex 9
+33 (0)4 32 40 37 60

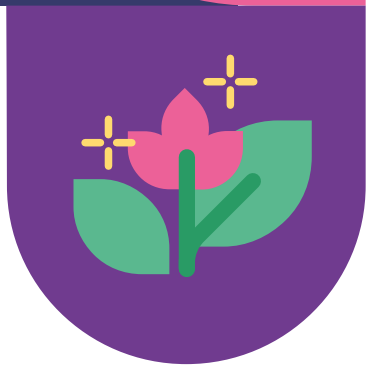
Lyon

23 rue Jean Baldassini
69364 LYON cedex 7
+33 (0)6 16 33 58 40

Grasse

48 av. Riou Blanquet
061661 GRASSE
+33 (0)6 23 04 70 18

contact@pole-innovalliance.com
www.formations.pole-innovalliance.com



LES PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ
MOTEURS DE CROISSANCE ET D'EMPLOI

Le programme de formation 2023 du pôle de compétitivité Innov'Alliance est soutenu par la région Sud Provence Alpes Côte d'Azur dans le cadre du dispositif « Fonds d'innovation pour la formation professionnelle – AAP Métiers de l'agriculture, l'alimentation et les arômes, parfums, cosmétiques »

RÉGION SUD