CATALOGUE DE FORMATION

agrotec

CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION

TECHNOPOLE agropole

AGROTEC
le centre technique

TECHNOPOLE
agropole

DE L'IDÉE À L'USINE







LA 1ÈRE TECHNOPOLE AGROALIMENTAIRE EUROPÉENNE ENGAGÉE

Nous accompagnons les entreprises tout au long du développement de leur projet.

VOTRE PARCOURS AGROPOLE



DÉVELOPPEZ
votre entreprise et vos produits

INNOVEZ
sur vos productions et vos méthodes

TESTEZ
vos formules et vos produits

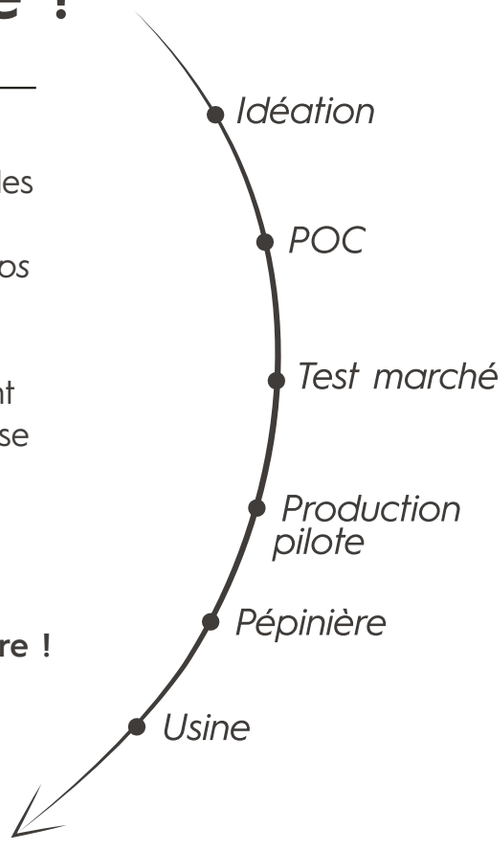
FORMEZ
vos équipes avec des modules sur-mesure

INSTALLEZ
votre outil de production

TECHNOPOLE agropole

ici, l'innovation est au cœur de notre activité !

Agropole accompagne les *porteurs de projets, start-ups* et *entreprises* dans leur développement et vous propose de **multiples expertises au service de votre projet agroalimentaire !**



EN CHIFFRES

90
Entreprises implantées

30
Usines de production

872M€
De chiffre d'affaires cumulés

3200
Emplois sur site



Un parc d'activités unique !

Agropole représente un parc d'activités unique sur le territoire, et propose **des solutions de synergie essentielles** au développement de votre entreprise !

NOTRE AMBITION
#AGROPOLE2030

ÊTRE LA 1ERE TECHNOPOLE AGROALIMENTAIRE ENGAGÉE

Labellisé ENGAGÉ RSE MODÈLE AFAQ 26000 Confirmé ★★ AFNOR CERTIFICATION

NOTRE RAISON D'ÊTRE

- Créer de la richesse et de l'emploi sur le territoire
- Prôner l'innovation technologique
- Rechercher des solutions pour la filière et les entreprises : l'attractivité & le développement
- La préservation du milieu et des ressources naturelles

NOS VALEURS

Adaptabilité · Esprit d'équipe · Innovation durable · Travail en réseau

NOS 4 AXES STRATÉGIQUES



L'ENGAGEMENT

Être un **acteur responsable** pour accompagner les entreprises et les organisations de l'agroalimentaire pour un monde plus durable.

LES TERRITOIRES

Déployer le modèle TECHNOPOLE AGROPOLE dans **les territoires** (départemental, régional, national) et faire rayonner les entreprises/filières **jusqu'à l'international**





L'INNOVATION

Développer **les innovations** technologiques, sociales, environnementales et économiques de la filière agroalimentaire et accélérer le lien avec les autres **filières**

L'ACCOMPAGNEMENT

Repenser nos outils, notre organisation et nos prestations en vue de satisfaire les besoins et attentes de nos entreprises et parties prenantes en termes **d'accompagnement.**





Laurent LEVEQUE

J'ai la chance d'accompagner la démarche RSE de la Technopole Agropole. Agropole,petite équipe avec de multiples métiers !
L'approche holistique de la norme ISO 26000 est tout à fait adaptée à l'organisation de la Technopole avec un souci commun et unique de l'équipe « amener les meilleurs services pour accompagner la réussite des entreprises et des filières agricoles et agroalimentaires ».

Ce que je retiens de mon travail avec cette équipe :
- *L'engagement de tout l'encadrement et de l'ensemble des salariés*
- *Le leadership de Sylvain sur la RSE*
- *Les bons mots de François*
- *La rigueur de Sylvie qui a la lourde tâche de coordonner la démarche RSE*
- *La bonne humeur de toute l'équipe qui n'a jamais cherché à « intellectualiser » la RSE et qui a toujours favorisé une approche pleine de bon sens !*

agrotec

CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE







L'OUTIL TECHNOLOGIQUE, DE L'IDÉE À LA VALIDATION CONSOMMATEURS !

DEPUIS 1988, LE CENTRE TECHNIQUE AGROTEC, outil technique de la Technopole Agropole, assiste chaque entreprise dans le développement de ses produits, jusqu'à leur validation par les consommateurs.
Un appui technique indispensable pour réaliser des échantillons et des préséries pour les marchés, sans investissement du porteur de projet.

DES OUTILS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES DIVERS

1400M²
de plateforme technologique

200M²
de plateforme production

150
pilotes de production

1
laboratoire d'analyses physicochimiques dédié à la caractérisation des matières

1
laboratoire d'analyses sensorielles comprenant 36 cabines

5
salles de formations modulaires



FORMATION

DES FORMATIONS ADAPTÉES OU PERSONNALISÉES AU SERVICE DES ENTREPRISES ET DES ÉTUDIANTS

NOTRE MISSION

- Des formations personnalisées (ludiques et illustrées de cas concrets), spécifiques aux exigences métiers de l'agroalimentaire
- Centre de formation certifié Qualiopi depuis 2021

POUR QUI ?

Ces services s'adressent aussi bien aux **entreprises** et **porteurs de projets** qu'aux **étudiants ou aux agriculteurs** souhaitant développer leurs compétences dans l'agroalimentaire. Nous formons aussi les agents territoriaux des cantines des lycées, à organiser des dégustations, en considérant la qualité organoleptique des produits qu'ils vont acheter et cuisiner.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

- Des formations pour les générations futures
- Formations qui répondent aux exigences de la règlementation, des normes et référentiels, des activités et produits des clients
- Expertise terrain des formateurs + développement économique· Formations dédiées aux étudiants sur différentes thématiques (procédés, formulation, hygiène, sécurité sanitaire, analyse sensorielle, etc...) de niveau BAC à BAC +5
- Permettre aux consommateurs (étudiants + actifs) d'être mieux informés au mieux manger !



CHIFFRES CLÉS

INDICATEURS ENTREPRISES

95%
de satisfaction salariés

+90
journées de TP réalisées par an

INDICATEURS ÉTUDIANTS

+150
salariés formés par an

+250
étudiants formés par an
(bac à bac+5)



Vincent CHEREL
Directeur IFRIA

J'assure depuis sa création en 2023 le rôle de directeur de l'IFRIA Nouvelle Aquitaine, cela veut dire conduire le projet associatif de l'IFRIA NA avec ses membres, garder le « Cap » qui nous a été donné et s'adapter aux évolutions et nombreuses réformes de la formation professionnelle. Avec Agropole, nous avons la volonté commune de développer une activité de formation (apprentissage et formation continue) pour accompagner les entreprises du Lot et Garonne.

David CAU
Lycée professionnel de Ste Livrade - Agrocampus

Le centre technique AGROTEC est un partenaire du lycée agricole « Etienne Restat » depuis près de 30 ans. Nous réalisons les travaux pratiques de génie alimentaire du BTS agroalimentaire (« bioqualim ») sur la plateforme technologique : production de divers aliments (conserves, plats cuisinés 5ème gamme ou surgelés, sorbets et crèmes glacées, confitures, compotes, soupes...), apprentissage des règles d'hygiène, nettoyage et sécurité sanitaire, élaboration de recettes industrielles, apprentissage de l'utilisation des principaux matériels en agroalimentaire (autoclave, pasteurisateur, concentrateur, doseuse, etc.)...

Françoise MARC
Directrice DUSA

Le DUSA (Département Universitaire des Sciences d'Agen), est une antenne décentralisée de l'Université de Bordeaux qui propose des formations en Sciences et Technologies allant du niveau bac au Bac + 5, principalement dans le domaine de l'agroalimentaire, secteur phare du Lot-et-Garonne. Depuis plus de 20 ans nous avons développé des collaborations étroites avec le centre technique Agrotec, sur des activités d'enseignements (production, innovation, sécurité sanitaire, RSE...) mais également en recherche. Le lien avec Agrotec (qui se concrétise entre autres, par un poste de PAST - Professeur Associé en Sciences et Technologies) est essentiel pour permettre à nos étudiants d'être en phase avec les attentes et les besoins des IAA (Industries Agro-Alimentaires).

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Dans le cas de Personne en Situation de Handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

CONTACT
formation@agropole.com

SOMMAIRE

09 INNOVATION PROCÉDÉS DE FABRICATION

16 SÉCURITÉ SANITAIRE ET MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

36 ANALYSE SENSORIELLE

INNOVATION
PROCÉDÉS DE FABRICATION

Transformation des fruits et légumes

Cuisson sous-vide

Etiquetage nutritionnel





agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

DURÉE & LIEU
2 jours (14 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

• Comment transformer tout en préservant au mieux la qualité des fruits et légumes ?
• Quelles sont les bonnes pratiques de transformation des F&L ?
• Comment valoriser les coproduits ?
• Opérations unitaires, quels enjeux, quelle réglementation ?

PUBLIC VISÉ

Agriculteurs, personnels TPE-PME agroalimentaires spécialisées dans les F&L

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

/

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

Maitriser les différentes techniques de transformations des fruits et légumes ; notions de valorisation des coproduits

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

• Mise à disposition du support de formation à chaque participant
• Échanges participatifs, apports théoriques et pratiques
• Cas pratiques au sein de la plateforme AGROTEC

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
FRANÇOIS CHABRIER
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité et adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

QUE SONT LES FRUITS ET LÉGUMES ?
- Les constituants des végétaux
- Les spécificités des fruits et légumes

POURQUOI TRANSFORMER LES FRUITS ET LÉGUMES ?
- Notions de conservation des produits
- Notions de modifications organoleptiques

QUELLES SONT LES TRANSFORMATIONS MAJEURES DES FRUITS ET LÉGUMES ?
- Quelles sont leurs spécificités ?
- Le séchage (Types de séchage, paramètres de base)
- La cuisson (Comment cuire ? Quelles méthodes ? Quels barèmes ?)
- L'appertisation (Définition - mise en oeuvre)
- Les confitures (Principe de réalisation - focus sur les pectines)
- Les jus (Différentes méthodes de production et stabilisation)

LA VALORISATION DES COPRODUITS :
Comment valoriser les écarts de tri ou de process ?

APPLICATIONS PRATIQUES :
Réalisation d'un produit par type de transformation sur la plateforme technologique, avec mise en œuvre, suivi du process et dégustation des produits obtenus.



agrotec

CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

CUISSON SOUS-VIDE

DURÉE & LIEU
2 jours (14 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Qu'est-ce que la cuisson sous-vide ?
- Comment peut-on la réaliser en toute sécurité ?
- Comment maîtriser cette méthode ?

PUBLIC VISÉ

- Agriculteurs
- Personnels TPE – PME agroalimentaires

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Maîtriser la cuisson sous-vide : connaissances, définition et optimisation de barrières, mise en oeuvre de la méthode, réglementation associée.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Mise à disposition du support de formation à chaque participant
- Échanges participatifs, apports théoriques et pratiques
- Cas pratiques au sein de la plateforme AGROTEC

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

CUISSON SOUS-VIDE

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
FRANÇOIS CHABRIER
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

RAPPELS DE MICROBIOLOGIE ET QUALITÉ
- Que sont les micro-organismes ? Comment se développent-ils ? Quels sont les risques liés à leur développement ?
- Point sur la législation
- Comment limiter les risques ?

LA CONSERVATION DES ALIMENTS PAR LE VIDE
- Définitions – Impact du vide sur les microbiens et les produits
- Matériel et consommables : quels outils, quels films ?

QU'EST-CE QUE LA CUISSON SOUS VIDE ?
- Histoire
- Principes

OBJECTIFS DE LA CUISSON SOUS-VIDE
- Points de vue organoleptiques et microbiens

LES TRANSFORMATIONS DES PRODUITS ALIMENTAIRES
- Compréhension des compositions des produits alimentaires
- Les dégradations des constituants alimentaires

LES TRANSFORMATIONS DES PRODUITS ALIMENTAIRES
- Préparation – Mise sous-vide – Cuisson – Refroidissement – Conservation

BARÈMES DE CUISSON SOUS-VIDE
- Méthodes de suivi de la température
- Etude de vieillissement
- Détermination des barèmes

ÉTIQUETAGE

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE LA MÉTHODE

APPLICATIONS PRATIQUES
Mise en œuvre sur la plateforme technologique, suivi et optimisation de barèmes de cuisson sous-vide et dégustation des produits obtenus

agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE



ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Présenter la réglementation sur l'information des consommateurs et les principales règles d'étiquetage (mentions obligatoires, optionnelles...)
- Présenter le Nutriscore et son calcul
- Savoir formuler sous contraintes nutritionnelles

PUBLIC VISÉ

Acteurs de l'agroalimentaire (ingénieurs, techniciens R&D, commerciaux)

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

Savoir établir un étiquetage, savoir déterminer les valeurs nutritionnelles de son produit, savoir calculer le Nutriscore, savoir formuler sous contraintes nutritionnelles

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Mise à disposition du support de formation à chaque participant
- Échanges participatifs, apports théoriques et pratiques
- Les stagiaires peuvent mettre à disposition ou apporter leurs documents pour que la formation soit adaptée à leurs besoins – Personnalisation de la formation en fonction des produits réalisés

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement n°1337/2013 du 13 décembre 2013 sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
- Décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et leurs évolutions.
- Décret n°2016-980 du 19 Juillet 2016 relatif à l'information nutritionnelle complémentaire sur les denrées alimentaires.



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants
Présentation en salle puis travail en ateliers pour mener des étiquetages & Nutriscore en situation réelle

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
FRANÇOIS CHABRIER
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

POURQUOI ÉTIQUETER ?
Etiqueter pour rassurer, informer et protéger : objectifs du règlement INCO

QUELS SONT LES OUTILS À MA DISPOSITION ?
- Textes réglementaires (formes d'expression, coefficients de conversion, etc.)
- Tables de composition nutritionnelle des aliments
- Plan de contrôle de la composition nutritionnelle

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL
- Méthode de calcul vs méthode d'analyse

NUTRISCORE
- Contexte, réglementation
- Méthode de calcul

FORMULATION SOUS CONTRAINTES NUTRITIONNELLES
- Etude de cas concret

ATELIER CAS PRATIQUES
- Participation de tous les stagiaires à la réalisation d'un étiquetage d'un produit simple : dénomination de vente, étiquetage des ingrédients et des allergènes, étiquetage nutritionnel
- Participation de tous les stagiaires au calcul d'un Nutriscore

SÉCURITÉ SANITAIRE ET MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

Bonnes pratiques & sécurité sanitaire

HACCP

Traçabilité numérique

Référentiel IFS Food et BRCGS Food

Food Defense

Hygiène et sécurité sanitaire appliquées au service maintenance

Audit interne





agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

BONNES PRATIQUES & SÉCURITÉ SANITAIRE

DURÉE & LIEU
2 jours (14 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Sensibiliser le personnel amené à manipuler les denrées alimentaires aux risques professionnels liés aux bonnes pratiques
- Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques
- Prévenir le risque de contaminations et garantir de bonnes conditions d'hygiène en IAA (Industrie Agroalimentaire)

PUBLIC VISÉ

Personnel de production et encadrants

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

Être capable d'appliquer les bonnes pratiques en général et les communiquer. Contribuer au développement des bonnes pratiques et à leur surveillance.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Photos et documents utilisés illustrant les constats terrain
- Mise en situation sur site
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Paquet Hygiène - Réglementation en vigueur
- Guide des bonnes pratiques de la profession
- Le codex alimentarius...
- Les référentiels et normes (IFS food, BRCGS Food, ISO2200...)

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

BONNES PRATIQUES & SÉCURITÉ SANITAIRE

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
MARYLIN GUILLAUMIN
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

Rappels généraux de l'environnement dans lequel évoluent les industries agroalimentaires

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

La réglementation : Paquet hygiène

LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIÈNE
LES DIVERS TYPES DE CONTAMINATIONS

- Contaminations microbiologiques - Notion de TIAC (Toxi-infection alimentaire collective)
- Contaminations physiques
- Contaminations chimiques
- Contaminations croisées par des allergènes
- Les exigences réglementaires et des référentiels tels qu'IFS FOOD et BRCGS FOOD

LES VECTEURS D'APPORT

- Les contaminations liées à la Main d'œuvre - vos obligations
- Les contaminations liées au Milieu - vos obligations
- Les contaminations liées au Matériel - vos obligations
- Les contaminations liées aux Matières premières - vos obligations
- Les contaminations liées aux Méthodes de travail - vos obligations



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

HACCP

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS
- Connaître les principes de la méthode
- Acquérir la méthodologie de la mise en pratique des différentes étapes
- Utiliser la méthode comme outil de progrès
- Devenir acteur de la mise en place de la méthode

PUBLIC VISÉ
Titulaires et nouveaux membres de l'équipe volontaires, personnel de production et encadrants

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE
- Paquet Hygiène - Réglementation en vigueur
- Guide des bonnes pratiques de la profession
- Le codex alimentarius...

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES
Être capable d'identifier les dangers et de déployer les actions préventives.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :
- Documents supports en appui à l'étude HACCP (Fiches techniques...)
- Diagrammes de fabrication
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :
- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :
- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

HACCP

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
MARYLIN GUILLAUMIN
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Les obligations en termes de réglementation
Paquet Hygiène
Plan de Maîtrise Sanitaire

LES PRÉ-REQUIS À LA DÉMARCHE HACCP

- La connaissance et la gestion des aspects réglementaires
- L'identification et le déploiement des prés requis pour la gestion des dangers
- Identification des dangers et sources (5M)
- Bonnes pratiques d'hygiène, nettoyage et désinfection, sanitation, maîtrise des contaminations croisées, gestion des allergènes,
- Les moyens et outils pour piloter ces prés requis (suivi des plans de contrôle, inspections hygiène, corps étrangers, suivi des actions, plan de progrès, indicateurs, ...)
- L'engagement et la motivation de l'ensemble du personnel
- Responsabilités face à la maîtrise des dangers

HACCP

- L'HACCP concept venu de l'espace :
- Définition
- Pourquoi une telle méthode ?
- Les prérequis au déploiement d'un système de management de la sécurité sanitaire

LA MÉTHODE :

Les 12 étapes et les 7 principes
(en application directe avec le produit et le process)

- Analyser les risques et les évaluer
- Identifier les CCP et les PRPop
- Définir les limites critiques
- Établir le système de surveillance des CCP et des PRPop
- Définir les mesures correctives
- Vérifier le système
- Établir et tenir à jour le système documentaire



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

TRAÇABILITÉ NUMÉRIQUE

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Connaître les principes d'identification possibles pour les produits, les colis et les palettes
- Comprendre les étapes d'un projet de traçabilité numérique
- Avoir une vision des différentes solutions de traçabilité numérique

PUBLIC VISÉ

L'équipe projet « TRACABILITE NUMERIQUE »

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Règlement européen 178/2002
- Standards de codifications internationaux

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

Etre capable de faire le choix d'une solution de traçabilité numérique

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Photos, vidéos et documents utilisés illustrant des situations réelles
- Modèles de documents de l'entreprise ou remis à la demande des stagiaires
- Etude de cas pratique
- Livret illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

TRAÇABILITÉ NUMÉRIQUE

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
SYLVIE PONCET-VERDIER
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

INTRODUCTION
- Définition
- Bases réglementaires
- Contexte, enjeux et difficultés
- Pourquoi et quand mettre en place une démarche de traçabilité numérique ?

RÉPONDRE AUX BESOINS DES CLIENTS : COMMUNIQUER, SÉCURISER, AMÉLIORER LA TRAÇABILITÉ
- Les responsabilités des entreprises en matière de traçabilité
- Plan de retrait, plan de rappel

COMMENT METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE DE TRAÇABILITÉ NUMÉRIQUE ?
- Rappel des principes d'identification et de lot
- Analyse de l'existant (procédure de traçabilité, identification des performances, ...)
- Définir les besoins en traçabilité numérique : exigences et objectifs
- Définir les paramètres à tracer (méthode des 5 M)
- Elaborer de nouveaux outils : supports d'enregistrements, de tests de fiabilité et d'amélioration continue

COMMENT INFORMATISER SON SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ ?
- Les solutions existantes : EDI, ERP, etc.
- Les étapes clés d'un projet de traçabilité numérique



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

RÉFÉRENTIELS IFS FOOD ET BRCGS FOOD

DURÉE & LIEU
1,5 jour (10,5 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Des connaissances en qualité et en sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Animation d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

OBJECTIFS

- Appréhender un référentiel de Sécurité Sanitaire
- Comprendre les exigences du référentiel et savoir y répondre
- Être en mesure d'adapter son système de management de la Sécurité Sanitaire pour répondre aux exigences
- Savoir établir un plan d'actions pour mener l'entreprise vers l'objectif
- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et le plan d'actions

PUBLIC VISÉ

Directeur de site, responsable qualité et production, toute personne dans l'entreprise responsable de la sécurité sanitaire et de l'animation de la démarche Sécurité Sanitaire.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Paquet hygiène - Réglementation produit et process
- Référentiels IFS Food et/ou BRCGS Food

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable d'intégrer la réglementation et les exigences définies dans le référentiel
- Savoir adapter son système de management de la Sécurité Sanitaire pour répondre aux exigences
- Être capable de formaliser le plan d'actions associé
- Être familiarisé avec le processus de certification, l'audit et le plan d'actions

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Etude de cas
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

RÉFÉRENTIELS IFS FOOD ET BRCGS FOOD

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
MARYLIN GUILLAUMIN
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

FORMATION GÉNÉRALE

- Rappels généraux de l'environnement dans lequel évoluent les industries agroalimentaires
- La réglementation : Paquet hygiène
- Historique - Structure de l'IFS Food et/ou BRCGS Food
- Les principes d'évaluation - Processus de Certification
- La notation des exigences et émission de certificats

LES GRANDS CHAPITRES DES REFERENTIELS DE L'IFS FOOD ET/OU BRCGS FOOD ET LES PRINCIPAUX THÈMES

- Les exigences incontournables
- Décryptage
- Le Food Fraude
- La Food Safety Culture



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

FOOD DEFENSE

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

+OPTION
Audit interne sûreté après 6 mois de formation de l'équipe pour faire un état des lieux de l'avancement de la démarche

OBJECTIFS

- Appréhender la notion de sûreté et de lutte contre les actes de malveillance
- Connaître les attentes des référentiels IFS Food/BRCGS en matière de Food Defense

PUBLIC VISÉ

L'équipe Food Defense

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Référentiels IFS Food et BRCGS Food
- ISO 28000 : Sûreté de la chaîne d'approvisionnement
- OEA_Sécurité / Sûreté dans le cadre de la législation douanière
- Guide des recommandations pour la protection de la chaine alimentaire (Janvier 2014)

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

Etre référent Food Defense/Sûreté dans son secteur et être capable de remplacer une autre personne de l'équipe en cas d'absence

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Photos et documents utilisés illustrant les constats terrain
- Modèles de documents de l'entreprise et remis à la demande des stagiaires
- Exercice de mise en situation en réalisant un test intrusion sur site
- Livret illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

FOOD DEFENSE

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
SYLVIE PONCET-VERDIER
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

INTRODUCTION
- Qu'est-ce qu'un acte malveillant ?
- Définition de sûreté et de menaces pour un programme Food Defense
- Quels sont les renforcements en matière de sûreté dans le secteur agro-alimentaire ?

NOTION DE « RESPONSABILITÉ »
- Avoir un engagement de la direction
- Nommer un responsable Food Defense
- Constituer une équipe Food Defense
- Former l'ensemble du personnel aux règles de Food Defense

PROGRAMME DE MESURE PRÉALABLE
- Règles de sûreté concernant : le personnel (permanent, les intérimaires et les stagiaires), les transporteurs (producteurs et chauffeurs externes), les prestataires de services et les visiteurs
- Protection physique des accès au site
- Protection physique des denrées alimentaires et des emballages en contact directs
- Règles de Sécurité/Sûreté concernant les données informatiques

PRÉSENTATION D'UN SYSTÈME DOCUMENTAIRE EN MATIÈRE DE SÛRETÉ (LISTE NON-EXHAUSTIVE) :

Engagement de la direction, Clause de confidentialité pour l'équipe Food Defense, Etude TACCP, Procédure de gestion de crise, Procédure d'accueil et de départ du personnel, Plan de formation, Grille d'inspection du site trimestrielle/annuelle, Procédure d'ouverture/fermeture du site, Registre de détention des clefs/badges/codes, Plan des bâtiments de l'usine, Procédure de sécurisation du site, Livret d'accueil, Procédure de sauvegarde des données informatiques, Règlement intérieur, Registre d'accueil des personnes extérieures, Plan de prévention pour les prestataires de services, Protocole de sécurité pour les transporteurs, Registre des anomalies, etc...

ÉTUDE TACCP : ANALYSE DE LA VULNÉRABILITÉ DU SITE ET AMÉLIORATION CONTINUE
- Méthode d'analyse TACCP : Analyse des menaces, grille de cotation pour l'analyse des risques, mesure de maitrise des points de vulnérabilité
- Registre des anomalies
- Plan d'actions
- Revue annuelle



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE APPLIQUÉ AU SERVICE MAINTENANCE

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Sensibiliser les techniciens de maintenance aux risques sanitaires liés aux bonnes pratiques lors des interventions en production
- Prévenir le risque de contaminations en cours et après les interventions
- Intégrer dans les pratiques les exigences définies dans les référentiels

PUBLIC VISÉ

Tout le personnel de maintenance, techniciens et encadrants

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- Paquet Hygiène - Réglementation en vigueur
- Référentiels IFS Food et BRCGS Food
- Norme ISO 22000 et FSSC 22000.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

- Être capable d'intégrer la réglementation et les exigences définies dans les référentiels et normes exploitées sur le site
- Être capable de garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire au cours et après les interventions de maintenance
- Savoir identifier les dangers liés à un manque d'hygiène et de respect des bonnes pratiques
- Mettre en place les mesures de prévention des risques lors de toute intervention

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Photos et documents supports
- Mise en situation sur site
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec

CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

HYGIENE ET SECURITE SANITAIRE APPLIQUÉ AU SERVICE MAINTENANCE

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
MARYLIN GUILLAUMIN
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

Rappels généraux de l'environnement dans lequel évoluent les industries agroalimentaires

LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

La réglementation : Paquet hygiène

LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIÈNE
LES DIVERS TYPES DE CONTAMINATIONS

- Contaminations microbiologiques - Notion de TIAC (Toxi-infection alimentaire collective)
- Contaminations physiques
- Contaminations chimiques
- Contaminations croisées par des allergènes
- Les exigences réglementaires et des référentiels tels qu'IFS Food et BRCGS Food
- Rangement, propreté et conformité des ateliers et des équipements

LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES POUR LE SERVICE MAINTENANCE

- Procédure d'intervention - Bonnes pratiques avant, pendant et après l'intervention
- Gestion des pièces et des produits (notion d'autorisation au contact alimentaire)
- Gestion des réparations de fortune
- Gestion du bris de verre
- Gestion des corps étrangers - Situation à risque
- Maintenance et sûreté alimentaire



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

AUDIT INTERNE / AUDIT SECONDE PARTIE

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Savoir communiquer. Etre empathique, bienveillant.

+OPTION
Après la formation, l'action. Encadrement lors d'audit interne d'auditeurs nouvellement formés. Aide à la préparation, la réalisation et la restitution du rapport d'audit.

OBJECTIFS
- Appréhender et comprendre les étapes d'un audit et le processus d'audit
- Savoir mettre en œuvre la méthodologie d'audit

PUBLIC VISÉ
Tout personnel, pilote de processus disposant de prérequis prédéfinis.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE
- Norme ISO 19011
- Normes de management ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, IFS Food et BRCGS Food...

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES
- Être capable de préparer, conduire et restituer les observations constatées lors de l'audit
- Être capable d'apprécier les actions correctives définies

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :
- Exemples de mandatement, guides d'entretien sur des extraits de référentiels
- Documents d'appui pour la prise de notes support de rédaction du rapport
- Support de formation illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :
- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :
- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

AUDIT INTERNE

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
MARYLIN GUILLAUMIN
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

INTRODUCTION

- Définition de l'audit
- Les différents types d'audit
- Les 13 clés de réalisation d'un audit.

PREMIÈRE ÉTAPE

- Préparer et organiser l'audit
- Etablir le mandatement de l'audit : objectifs, référentiel, champ de l'audit et logistique - La notification de l'audit aux audités précédera l'analyse préliminaire des caractéristiques de l'entité à auditer sur la base des documents remis.
- Élaborer un plan d'audit et un guide d'entretien adaptés à la situation auditée

DEUXIÈME ÉTAPE

- Réaliser un audit
- Animer une réunion d'ouverture
- Conduire des entretiens. Le questionnement, la reformulation, les points clés de la communication en audit. La relation auditeurs / audités
- Observer des documents, recouper des informations et recueillir des preuves
- Prendre des notes
- Synthètiser et formuler des constats : les règles à respecter pour libeller un écart

TROISIÈME ÉTAPE

- Conclure l'audit
- Préparer et animer la réunion de clôture
- Évaluer la pertinence des actions correctives proposées par les audités

QUATRIÈME ETAPE

Accompagner les auditeurs néoformés sur site ou lors d'audits seconde partie



agrotec

CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

NOUVEAU EN 2026

NOUVEAU EN 2026

SANIT'GAME IAA

Es-tu incollable sur... ?

DÉVELOPPÉ EN INTERNE, LE SANIT'GAME EST UN OUTIL DE FORMATION À PART ENTIÈRE OU UN COMPLÉMENT DE FORMATION.

Ludique, son approche permet à l'ensemble des participants d'être acteur et de partager ses connaissances sur diverses thématiques que sont :

- L'hygiène
- Les bonnes pratiques et l'HACCP
- La traçabilité et les allérgènes
- La Santé (Food Defense)
- La Food Safety Culture et Food Fraude
- l'IFS Food et BRCGS Food

LES + DE CET OUTIL :

- **Cartes de jeu adaptées aux pratiques et problématiques de l'entreprise**
- **Bilan ANTE et POST Formation**
- **Bilan général sur la formation remis à l'entreprise**

+OPTION

FORMATION SOUS FORMAT ESCAPE GAME DÉVELOPPÉE À LA DEMANDE

RSE
RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

RSE & développement durable
en industrie agroalimentaire



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

RSE & DÉVELOPPEMENT DURABLE EN INDUSTRIE

DURÉE & LIEU
0,5 jour (4 heures), à définir

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

+OPTION
- 1/2j de préparation à la réalisation d'un diagnostic 3D – Destination Développement Durable
- 1/2j d'ateliers en groupe de travail pour identifier les bonnes pratiques existantes et les attentes des parties prenantes

OBJECTIFS
- Connaître les définitions de RSE & Développement Durable
- Connaître les enjeux et contexte en matière de développement durable pour le secteur agroalimentaire

PUBLIC VISÉ
- Dirigeants, responsables du pilotage de la démarche Développement Durable, membres de l'encadrement (DAF, DRH, Resp QHSE, Resp Production, Resp R&D, Directeur Commercial, Resp achats, contrôleur de gestion ...)

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE
Responsabilité sociétale et développement durable dans la chaîne alimentaire

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES
Avoir le réflexe d'identifier les enjeux RSE d'un projet

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :
- Photos et documents utilisés illustrant les constats terrain
- Modèles de documents de l'entreprise et/ou remis à la demande des stagiaires
- Etude de cas pratique
- Livret illustré reprenant les principaux points abordés au cours de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :
- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :
- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

RSE & DÉVELOPPEMENT DURABLE EN INDUSTRIE

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
SYLVIE PONCET-VERDIER
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

LE CONTEXTE DE LA RSE ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE (BREF RAPPEL)

- Historique et définition
- Développement Durable et territoires
- Développement Durable et entreprises
- Les outils et les méthodes

L'ENTREPRISE ET SES PARTIES PRENANTES

- Savoir identifier ses parties prenantes
- Comment recenser leurs attentes ?
- Savoir identifier les parties prenantes critiques pour l'entreprise et sa sphère d'influence

LA NORME ISO 26000 (GENÈSE, PRINCIPES DE LA RSE ET LES 7 QUESTIONS CENTRALES DE LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE)

L'IMPORTANCE POUR LES IAA DE S'ENGAGER

EXERCICES DE MISE EN SITUATION D'IDENTIFICATION DES ENJEUX RSE POUR LES PROJETS EN COURS DE L'ENTREPRISE



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

NOUVEAU EN 2026

RESPONSAB'GAME EN IAA

JOUER, COMPRENDRE, AGIR

CE JEU LUDIQUE PERMET UNE PREMIÈRE APPROCHE SUR LES CONNAISSANCES, LA CULTURE GÉNÉRALE RSE.

Jeu collaboratif par équipe qui introduit les 17 Objectifs de Développement Durables en lien direct avec les 7 questions centrales de l'ISO 26000.

Nous jouons à la RSE mais nous ne jouons pas avec la RSE !

ANALYSE SENSORIELLE

Verbaliser les caractéristiques organoleptiques des produits que je commercialise

Connaître, maîtriser et pratiquer les méthodes d'évaluation sensorielle

Mise en place d'un contrôle organoleptique interne des produits en cours de fabrication

Maîtriser la formation et le maintien d'un jury de dégustateurs internes

Maîtriser le traitement de données spécifiques aux évaluations sensorielles





agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

VERBALISER LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS QUE JE COMMERCIALISE

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), dans les locaux du centre technique AGROTEC d'Agropole

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Utiliser une méthode de verbalisation sensorielle permettant de décrire vos échantillons de manière pertinente, quantifiable et consensuelle entre services (marketing / R&D / Commercial)
- Trouver les verbatim objectifs et vérifiables, propres à vos produits, comme arguments commerciaux

PUBLIC VISÉ

Ingénieurs et techniciens R&D, Responsables qualité, Responsables marketing, Chefs de produits, Ingénieurs et Technico-commerciaux

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

V09-021-NF_ISO_11035-1995-Recherche et sélection de descripteurs pour élaboration profil sensoriel par approche multidimensionnelle

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

Etre capable d'animer une séance de verbalisation sensorielle auprès d'un panel de dégustateurs interne à l'entreprise

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Supports slides
- Dégustations de reconnaissance de saveurs
- Dégustation de reconnaissance d'odeurs
- Deux dégustations individuelles des produits soumis à verbalisation des perceptions
- Debriefing collectif pour création d'une grille de vocabulaire spécifique aux produits concernés.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

VERBALISER LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS QUE JE COMMERCIALISE

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 10 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
FRANÇOIS GERMON
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

EVALUATION DE L'APTITUDE DES STAGIAIRES À RECONNAÎTRE DES SAVEURS ET DES ODEURS

VERBALISATION DES PERCEPTIONS SENSORIELLES SELON LA MÉTHODE AGROTEC
En vue d'établir une grille descriptive organoleptique spécifique au produit du client

agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE



CONNAÎTRE, MAÎTRISER ET PRATIQUER LES MÉTHODES D'ÉVALUATION SENSORIELLE

DURÉE & LIEU
1 ou 2 jours, dans les locaux du centre technique AGROTEC d'Agropole

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Aucun prérequis nécessaire

OBJECTIFS

- Appréhender 3 méthodes d'évaluation sensorielle distinctes : Profil sensoriel / Panel consommateur / Tests triangulaires.
- Savoir choisir la méthode appropriée par rapport à son besoin.
- Maîtriser la mise en place de ces 3 méthodes. Recueillir, traiter et interpréter les données.

PUBLIC VISÉ

- Responsables et Techniciens R&D, Responsables qualité, Responsables marketing, Chefs de produits

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES

Être capable d'organiser des dégustations avec un panel de dégustateurs interne à l'entreprise.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

- Supports slides
- Dégustation de reconnaissance de saveurs
- Dégustation de reconnaissance d'odeurs

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

- V09-013-NF_EN_ISO_4120 ESSAI TRIANGULAIRE -2021
- V09-007-NF EN ISO 13299-2016 Etablissement d'un profil sensoriel
- V09-031-NF_EN_ISO_11136-2017 - REMPLACE V09-500 - Lignes directrices générales pour la réalisation d'épreuves hédoniques effectuées avec des consommateurs dans un espace contrôlé

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :

- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :

- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

CONNAÎTRE, MAÎTRISER ET PRATIQUER LES MÉTHODES D'ÉVALUATION SENSORIELLE

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
FRANÇOIS GERMON
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

MÉTHODE DE MISE EN PLACE DE TESTS CONSOMMATEURS SELON LA NORME NF EN ISO 11136

MÉTHODE DE MISE EN PLACE DES PROFILS SENSORIELS SELON LA NORME NF EN ISO 13299

MÉTHODE DE MISE EN PLACE DE TESTS TRIANGULAIRES SELON LA NORME NF EN ISO 4120



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

MISE EN PLACE D'UN CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE INTERNE DES PRODUITS EN COURS DE FABRICATION

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), dans les locaux du centre technique AGROTEC d'Agropole

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Appréhension préalable de l'évaluation sensorielle lors du cursus universitaire ou pratique de l'évaluation sensorielle préalable en entreprise.

OBJECTIFS
Appréhender la démarche particulière pour mettre en place un suivi organoleptique de matières premières ou de produits finis, prenant en compte les contraintes de l'entreprise (délais très courts pour la réalisation et la prise de décision « conforme/non conforme », disponibilité du personnel)

PUBLIC VISÉ
Responsables et techniciens R&D, Responsables qualité, Opérateurs

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES
Etre capable de mettre en place une méthode interne de suivi organoleptique des produits en cours de fabrication

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :
- Supports slides
- Dégustation de reconnaissance de saveurs
- Dégustation de reconnaissance d'odeurs

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE
V09-030 - NF_ISO_20613-09-2019-Lignes directrices générales pour l'application de l'analyse sensorielle en contrôle qualité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :
- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :
- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

MISE EN PLACE D'UN CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE INTERNE DES PRODUITS EN COURS DE FABRICATION

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
FRANÇOIS GERMON
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

DIAGNOSTIC DES PRATIQUES INTERNES ACTUELLE DE L'ENTREPRISE CONCERNANT LES DÉGUSTATIONS INTERNES

MISE EN PLACE D'UNE MÉTHODE DE SUIVIS ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS EN COURS DE FABRICATION SELON LA NORME NF ISO 20613



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

MAÎTRISER LA FORMATION ET LE MAINTIEN D'UN JURY DE DÉGUSTATEURS INTERNES

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), dans les locaux du centre technique AGROTEC d'Agropole

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Appréhension préalable de l'évaluation sensorielle lors du cursus universitaire ou pratique de l'évaluation sensorielle préalable en entreprise.

OBJECTIFS
Apprendre à mettre en place en interne les outils pour sélectionner, recruter, former et contrôler les performances sensorielles d'un jury de dégustateurs interne à votre entreprise

PUBLIC VISÉ
Responsables et techniciens R&D, Responsables qualité, Analystes sensoriels

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES
Être capable de mettre en place un panel de dégustateurs entraînés puis de maintenir ses performances au sein d'une entreprise.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :
- Supports slides
- Dégustation de reconnaissance de saveurs
- Dégustation de reconnaissance d'odeurs

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE
- V09-002-NF ISO 3972-2012 Eveil à la sensibilité gustative
- V09-010-NF ISO 11132-2021 Lignes directrices pour le contrôle de perf jury sensoriel quantitatif
- V09-003-NF EN ISO 8586-2014 Entraînement des sujets qualifiés

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :
- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :
- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec
CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

MISE EN PLACE D'UN CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE INTERNE DES PRODUITS EN COURS DE FABRICATION

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
FRANÇOIS GERMON
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

EVALUATION DE L'APTITUDE DES STAGIAIRES À RECONNAITRE DES SAVEURS ET DES ODEURS

MÉTHODE DE FORMATION ET SUIVI D'UN JURY DE DÉGUSTATEURS INTERNES SELON LA NORME NF EN ISO 8586



agrotec

CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

MAÎTRISER LE TRAITEMENT DE DONNÉES SPÉCIFIQUES AUX ÉVALUATIONS SENSORIELLES

DURÉE & LIEU
1 jour (7 heures), dans les locaux du centre technique AGROTEC d'Agropole

DATE
A définir à la signature du contrat

TARIFS
Selon les besoins

PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION
Appréhension préalable de l'évaluation sensorielle lors du cursus universitaire ou pratique de l'évaluation sensorielle préalable en entreprise.

OBJECTIFS
Savoir mettre en place son expérimentation en évaluation sensorielle pour un traitement de données efficient

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES VISÉES
Être capable de traiter statistiquement un jeu de données sensorielles et interpréter les résultats.

PUBLIC VISÉ
Ingénieurs et techniciens R&D, Responsables Marketing, Chefs de produits, Analystes sensoriels

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :
- Supports slides
- Jeu de données de profil sensoriel
- Pommes séchées selon deux modalités.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE
- V09-007-NF EN ISO 13299-2016 Etablissement d'un profil sensoriel
- V09-013-NF_EN_ISO_4120 ESSAI TRIANGULAIRE -2021
- V09-031-NF_EN_ISO_11136-2017 - REMPLACE V09-500 - Lignes directrices générales pour la réalisation d'épreuves hédoniques effectuées avec des consommateurs dans un espace contrôlé
- Cours de traitement de données sensorielles pour étudiants de niveau M2 et ingénieurs

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES :
- Questionnaire d'évaluation des acquis en début et en fin de formation / tour de table
- Questionnaire de satisfaction de la formation et du formateur

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXÉCUTION DE LA FORMATION ET D'EN APPRÉCIER LES RÉSULTATS :
- Comparaison des questionnaires de début et de fin de formation pour observer l'évolution des acquis.
- Bilan de formation



agrotec

CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

MAÎTRISER LE TRAITEMENT DE DONNÉES SPÉCIFIQUES AUX ÉVALUATIONS SENSORIELLES

ORGANISATION GÉNÉRALE
5 à 12 participants

FORMATEUR & COMPÉTENCES ASSOCIÉES
FRANÇOIS GERMON
CV mis à disposition du client à la validation de l'offre

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES
Dans le cas d'une personne en situation de handicap (PSH) souhaitant participer à la formation, merci de nous prévenir afin que nous puissions évaluer la faisabilité d'adapter notre formation en conséquence.

PROGRAMME

LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE L'ANALYSE SENSORIELLE

COMPRENDRE LA DISTINCTION ENTRE UN TRAITEMENT DE DONNÉES PERMETTANT DE DÉCRIRE LES RÉSULTATS À L'AIDE DE DONNÉES CHIFFRÉES D'UN TRAITEMENT DE DONNÉES PERMETTANT DE PRENDRE UNE DÉCISION

(choix entre plusieurs formulations, choix entre plusieurs fournisseurs de matière première, positionnement inférieur, égal ou supérieur de mon produit par rapport à la concurrence)

MAÎTRISER LES OBJECTIFS DES DIFFÉRENTS TRAITEMENTS DE DONNÉES UNIVARIÉS ET MULTIVARIÉS

SAVOIR LES RÉALISER SOUS INFORMATIQUE (FIZZ, XLSTAT, R)

SAVOIR INTERPRÉTER LES RÉSULTATS

agrotec

CENTRE TECHNIQUE D'AGROPOLE

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION

TECHNOPOLE agropole