

CATALOGUE
DE FORMATIONS
2021



Il's nous font confiance

Forte de ses membres et de ses diversités depuis plus de 30 ans, Agria Grand Est a su tisser des liens de confiance avec une clientèle variée. Liste non exhaustive parmi plus de 300 adhérents, grands groupes, startups, écoles, laboratoires, distributeurs, interprofessions :



Hygiène et Sécurité des aliments



/ Gestion de crise : organisation et mise en place	4
/ Méthodologie de l'audit interne	5
/ Compréhension de l'HACCP	6
/ Manager la qualité par l'ISO 9001	7
/ Manager la sécurité sanitaire des aliments par l'ISO 22000	8
/ Evaluer le risque de fraude alimentaire	9

Santé et Sécurité au travail



/ Santé et sécurité au travail	10
/ Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels	11
/ Evaluation du risque chimique (EvRC)	12

Règlementation



/ Etiquetage des denrées alimentaires (règlement INCO)	13
/ Déclaration nutritionnelle (règlement INCO)	14
/ Évaluer ses produits à l'aide du Nutri score	15

Environnement



/ Manager l'environnement par l'ISO 14001	16
/ Manager l'énergie par l'ISO 50001	17

Gestion de crise alimentaire : organisation et mise en place



0.5 jour

Service qualité,
production

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



500 €HT

Cette formation peut se dérouler
en individuel ou en collectif



Contenu de la formation

- **Contexte et cadre réglementaire :** Historique des crises alimentaires - Cadre réglementaire et objectifs
- **Méthodologie d'une gestion de crise :** Système de traçabilité - Mise en place d'une procédure et de ses outils (cellule de crise, flux d'informations et communication interne et externe...).
- **Phases de la procédure et évaluation :** Rappel et retrait d'un produit - Gestion de la communication - Retour d'expérience et amélioration de la procédure.

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les phases et la méthodologie de la gestion de crise.
- Mettre en place d'une procédure de gestion de crise.
- Apprendre à réagir face une alerte ; organiser les retours d'expérience.

Méthodologie de l'audit interne

Contenu de la formation

- **Les normes et référentiels** : Rappels des principes et objectifs des normes et référentiels de qualité.
- **Les audits** : Les différents types - objectifs et outils nécessaires.
- **Méthodologie de l'audit** : Les phases - comment bien s'y préparer ? - Les compétences et attitudes de l'auditeur.

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les méthodes et les outils des audits.
- Maîtriser la communication en situation d'audit.
- Concrétiser par des exercices pratiques et des audits blancs.



 **1 jour**

Service qualité,
production

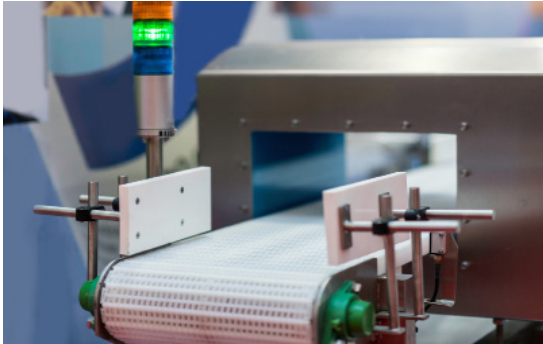
Pré-requis : bonne connaissance du référentiel ou de la norme auditée.



750 €HT

Cette formation peut se dérouler en individuel ou en collectif





1 jour

Service qualité,
production

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



750 €HT

Cette formation peut se dérouler en
individuel ou en collectif



Objectifs pédagogiques

- Connaître les risques sanitaires.
- Maîtriser les principes de l'HACCP.
- Mettre en place et gérer un système HACCP.

Compréhension de l'HACCP

Contenu de la formation

- **Le cadre Règlementaire & Normatif :** Le Codex & les normes - L'évolution de la réglementation «Paquet Hygiène».
- **Hygiène et sécurité alimentaire :** Les notions d'hygiène, le développement microbologique et les risques de contamination - L'identification des sources de contamination par la méthode dite des « 5 M ».
- **Présentation de la méthode HACCP :** Les enjeux, les risques en agroalimentaire (biologiques, physiques, chimiques) - Les moyens de maîtrise, les moyens de vérification de l'effective maîtrise et les mesures à prendre en cas de perte de maîtrise.



1 jour

Service qualité,
production

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



750 €HT

Cette formation peut se dérouler en
individuel ou en collectif



Manager la qualité par l'ISO 9001

Contenu de la formation

- **Les normes ISO :** Historique - Définition de la norme ISO 9001 : type, famille, champ d'application, présentation, points essentiels, évaluation, certification et fonctionnement - Focus sur les évolutions de la norme.
- **Focus sur la notion d'amélioration continue :** La roue de DEMING .
- **Principales exigences de la norme ISO 9 001 :** Les 7 principes du système de management de la qualité - Approche processus - Exigences essentielles.
- **Exercices**

Objectifs pédagogiques

- Appréhender la notion d'amélioration continue.
- Connaître les principales exigences de la norme ISO 9 001 et les mettre en œuvre.
- Maîtriser l'approche processus.



1 jour

Service qualité,
production

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



750 €HT

Cette formation peut se dérouler en
individuel ou en collectif



Manager la sécurité sanitaire des aliments par l'ISO 22000

Contenu de la formation

- **Les normes ISO** : Historique - Définition de la norme ISO 22 000 : type, famille, champ d'application, présentation, points essentiels, évaluation, certification et fonctionnement - Focus sur les évolutions de la norme.
- **Rappels des exigences réglementaires** : PMS : HACCP et traçabilité.
- **Principales exigences de la norme ISO 22 000** : Les 8 principes du système de management de la qualité - Exigences essentielles - Présentation du FSSC 22 000.
- **Exercices**

Objectifs pédagogiques

- Appréhender les enjeux et démarches relatives à la sécurité sanitaire des aliments.
- Connaître les principales exigences de la norme ISO 22 000.
- Mettre en oeuvre ces exigences dans le système de management.

Evaluer le risque de fraude alimentaire



Contenu de la formation

- **Cadre réglementaire européen & français** - Contexte normatif
- **Historique et définitions des fraudes alimentaires**
- **Évaluation et prévention du risque** : outils de veille - cotation du risque - mise en place d'actions préventives - Exercice d'application



1 jour

Service qualité

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



750 €HT

Cette formation peut se dérouler en individuel ou en collectif



Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents types de fraudes alimentaires.
- Identifier et évaluer les risques liés aux fraudes alimentaires grâce à un outil Excel remis aux stagiaires.
- Prévenir les risques de fraude alimentaire

Santé & Sécurité au travail

Contenu de la formation

- **Contexte et réglementation** : Cadre réglementaire
 - Principales obligations
 - Les interlocuteurs et leurs rôles.
- **Identifier les documents et outils obligatoires** : Le document unique
 - Le règlement intérieur
 - Les plans de prévention
 - Les registres obligatoires
 - L'affichage obligatoire.
- **Accidents du travail et maladies professionnelles (AT/MP)** : Principales définitions
 - Procédure de reconnaissance
 - Identification des causes et intégration dans l'analyse des risques.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les obligations réglementaires.
- Connaître les interlocuteurs adaptés.
- Identifier les documents obligatoires.



1 jour



Direction,
service QSE



750 €HT

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis

Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels



Contenu de la formation

- **Cadre réglementaire** : Obligations règlementaires
- Principes généraux de l'évaluation des risques
- **Méthodologie de l'évaluation des risques** : Constitution d'une équipe - Démarche d'évaluation des risques - Outils et supports.
- **Rédaction du DUERP** : Cotation du risque - Définition et mise en œuvre d'un plan d'actions
- Evaluation et mise à jour de la démarche.



1 jour



Direction,
service QSE

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



750 €HT

Objectifs pédagogiques

- Savoir réaliser une évaluation des risques professionnels.
- Intégrer les observations du DUERP dans sa politique santé et sécurité.
- Connaître les outils et supports dédiés.



1 jour



Direction,
service QSE

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



750 €HT

Evaluation du risque chimique (EvRC)

Contenu de la formation

- **Approche générale :** Règlementation du risque chimique - Quelques définitions - Exemples d'exposition des salariés.
- **L'évaluation du risque chimique :** Méthodologie - Sources d'informations : étiquetage, FDS, etc... - Outils et supports : focus sur un outil d'EvRC.
- **Élaboration du plan d'action :** Règles générales d'hygiène et sécurité - Mesures de protection collective - Mesures de protection individuelle.

Objectifs pédagogiques

- Savoir identifier le risque chimique.
- Intégrer les résultats de l'EvRC dans sa politique santé et sécurité.
- Connaître les outils et supports dédiés.

Etiquetage des denrées alimentaires (règlement INCO)



Contenu de la formation

- **Règles d'étiquetage** : Cadre réglementaire - Mentions obligatoires, complémentaires et facultatives.
- **Exemples et quizz de validation**
- **La déclaration nutritionnelle** : Les mentions obligatoires et facultatives - Obtention des valeurs nutritionnelles - Exercice d'application.



1 à 2 jours

Service qualité,
production, R&D,
commercial

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



Nous contacter

Cette formation peut se dérouler en
individuel ou en collectif



Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les règles d'étiquetage : mentions obligatoires, facultatives et nutritionnelles du règlement INCO.
- Être capable de réaliser une estimation nutritionnelle

Déclaration nutritionnelle (règlement INCO)

Contenu de la formation*

- **Règlementation sur l'étiquetage nutritionnel** : Le règlement INCO - Le Nutriscore - Les points clés à retenir.
- **Obtention des valeurs nutritionnelles à déclarer** : Rassembler les données disponibles sur le produit - Influence des facteurs de rétention et de rendement - Appliquer les règles de tolérance et d'arrondis.
- **Exemple concret de calcul et d'évaluation appliqué sur un de vos produits.**



1,5 jour

Service qualité,
production, R&D,
commercial

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



1250 €HT

Cette formation peut se dérouler en
individuel ou en collectif



Objectifs pédagogiques

- Comprendre le principe du calcul des valeurs nutritionnelles des recettes et l'appliquer.
- Utiliser un outil de calcul type tableur Excel pour estimer les valeurs nutritionnelles.
- Etre capable de réaliser un étiquetage nutritionnel conforme à la réglementation en vigueur.

**La formation est animée par un membre du RMT Actia Nutriprevius ayant participé au comité de rédaction du guide ANIA-ACTIA sur l'étiquetage nutritionnel (janvier 2016).*



0.5 jour

Service qualité, production,
R&D, commercial

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



500 €HT

**Cette formation peut se dérouler en
individuel ou en collectif**



Évaluer ses produits à l'aide du Nutri-score

Contenu de la formation

- **Bases :** contexte et aspects réglementaires, aliments concernés.
- **Les modalités de calcul :** système de notation, adaptation du score pour les aliments et les boissons.
- **Application concrète**

Objectifs pédagogiques

- Connaître et appliquer le règlement d'usage du logo Nutri-score
- Maîtriser le calcul du score nutritionnel.
- Évaluer la qualité nutritionnelle de ses produits.

Manager l'environnement par l'ISO 14001



1 jour Service environnement

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



750 €HT

Cette formation peut se dérouler en
individuel ou en collectif



Contenu de la formation

- **Les normes ISO :** Historique - Définition de la norme ISO 14001 : type, famille, champ d'application, présentation, points essentiels, évaluation, certification et fonctionnement.
- **Principales exigences de la norme ISO 14 001 :** Les différents chapitres - Approche processus - Exigences essentielles.
- **Exercices**

Objectifs pédagogiques

- Appréhender la notion d'amélioration continue.
- Connaître les principales exigences de la norme ISO 14 001 et les mettre en œuvre.
- Maîtriser l'approche processus.



Manager l'énergie par l'ISO 50 001

Contenu de la formation

- **Les normes ISO** : Historique - Définition de la norme ISO 50 001 : type, famille, champ d'application, présentation, points essentiels, évaluation, certification et fonctionnement.
- **Principales exigences de la norme ISO 50 001** : Les différents chapitres - Approche processus - Exigences essentielles.
- **Exercices**



1 jour Service environnement

Pré-requis : aucune exigence de pré-requis



750 €HT

Cette formation peut se dérouler en individuel ou en collectif



Objectifs pédagogiques

- Appréhender la notion d'amélioration continue.
- Connaître les principales exigences de la norme ISO 50 001 et les mettre en œuvre.
- Maîtriser l'approche processus.

Contact et conditions d'accessibilité



Contact pour en savoir plus sur nos formations et nos inscriptions :

Julie COIGNUS

Chargée de projet Qualité Hygiène Sécurité Environnement/Réglementaire

06 25 51 21 23

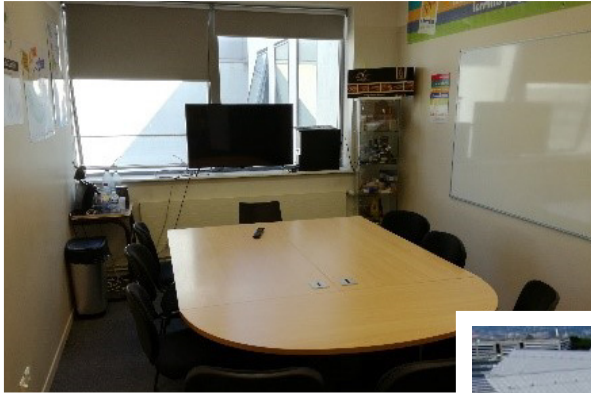
julie.coignus@iaa-lorraine.fr

Conditions d'accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap :

Pour les personnes en situation de handicap, nous vous remercions de nous contacter en amont de la formation afin d'étudier, selon les cas, les aménagements et adaptations nécessaires pour l'accueil et le bon déroulé de la formation.

Nos locaux

Agria Grand Est dispose de locaux adaptés à l'accueil individuels et collectifs :



/ Notre centre de formation est situé au sein de l'Ecole Nationale Supérieure de Géologie (campus de l'Université de Lorraine-site de Brabois).

/ Facile d'accès via les transports en communs ou en voiture.

/ 1 espace d'accueil pour les stagiaires.

/ 1 salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur.

/ Plusieurs parkings intérieurs.



Nos modalités pédagogiques

Les formations d'Agria Grand Est sont proposées en fonctions des besoins et contraintes qui ont été exprimés par les candidats :

- en présentiel (salle)
- en continue
- en intra ou inter
- en centre ou sur site client

Un rendez-vous, pouvant être complété par un entretien téléphonique, permet de présenter et d'adapter les modalités de formation à chaque participant. Cela permet de présenter les modalités de formation les plus adaptées :

- / horaires et lieux de la formation
- / formation individuelle ou en groupe
- / formation inter ou intra
- / formation sur son lieu de travail ou au sein de nos locaux

Chaque module comprend au moins : une activité de découverte, des apports théoriques puis des mises en application, une synthèse et/ou une évaluation.

Agria Grand Est évalue l'atteinte des objectifs via des tests de connaissances, des exercices d'application et des études de cas en lien avec leur activité professionnelle.



Nous contacter

Conditions générales de vente des formations (1/2)

Suite à l'inscription à une formation, le Client accepte sans réserve les présentes conditions générales de vente qui prévalent sur tout autre document de l'acheteur, en particulier ses conditions générales d'achat. Cette inscription vaut acceptation également des objectifs et contenus des stages retenus. Le délai moyen de réalisation de nos formations est de deux mois.

Documents contractuels

Une convention de stage sera adressée au stagiaire, précisant les lieux, dates et horaires de la séance de formation. A l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de présence à la formation suivie.

Prix, facturation et règlement

Tous nos prix sont indiqués hors taxes. Ils sont à majorer de la TVA au taux en vigueur au moment de la facturation. Les prix comprennent les frais d'animation et les documents remis à chaque stagiaire (sont exclus les frais de déplacement et l'hébergement du stagiaire). Les frais de déplacement du formateur sont à la charge du Client. Toute action, même partiellement suivie, donne lieu à facturation par Agria Grand Est au tarif initialement convenu.

➤ **Règlement par le Client** : Agria Grand Est adresse une facture au Client qui la règle directement.

➤ **Règlement par un OPCO** :

/ En cas de règlement de la prestation pris en charge par les Opérateurs de compétences dont il dépend, il appartient au Client de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de s'assurer l'acceptation de sa demande.

/ En cas de paiement partiel du montant de la formation par l'OPCO, le solde sera facturé au Client. Si la demande de prise en charge est refusée par l'OPCO concerné, le Client sera facturé de l'intégralité du coût de la formation.

Conditions générales de vente des formations (2/2)

Pénalités de retard

Toute somme non payée à l'échéance donnera lieu au paiement par le Client de pénalités de retard fixées à une fois et demie le taux d'intérêt légal (c. com. art. 441-6 al. 3). Ces pénalités sont exigibles de plein droit, dès réception de l'avis informant le Client qu'elles ont été portées à son débit.

Refus de commande

Dans le cas où un Client s'inscrirait à une formation d'Agria Grand Est, sans avoir procédé au paiement des formations précédentes, Agria Grand Est pourra refuser d'honorer la commande et lui refuser sa participation à la formation, sans que le Client puisse prétendre à une quelconque indemnité, pour quelque raison que ce soit.

Conditions d'annulation et de report d'une séance de formation

Dans le cas d'une formation inter-entreprise, Agria Grand Est se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler une formation si l'effectif est insuffisant. Elle en informe les personnes inscrites au plus tard huit jours ouvrés avant les dates retenues de la formation.

Dans le cas d'une formation intra-entreprise, le Client peut annuler une séance de formation dans la mesure où cette annulation survient au moins quatre jours ouvrés avant le jour et l'heure prévus. Toute annulation d'une séance doit être communiquée par écrit (courrier postal, télécopie ou mail), à Agria Grand Est. La séance peut ensuite être reportée selon le planning du formateur. Passé ce délai, Agria Grand Est est en droit d'appeler le versement de 50 % du montant des droits.

Attribution de compétence

En cas de litige et après une tentative de recherche d'une solution amiable, compétence expresse est attribuée au tribunal de commerce de Metz, nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie, même pour les procédures d'urgence ou les procédures conservatoires, en référé ou par requête.



AGRIA GRAND EST - 2 rue du Doyen Marcel Roubault - Bâtiment Géologie BP 10162,
54505 Vandœuvre-lès-Nancy Cedex



www.iaa-lorraine.fr



iaa@iaa-lorraine.fr



03 83 44 32 57



Agria Grand Est



La Lorraine notre signature



Sphèr'Alim



Agria Grand Est



La Lorraine notre signature



Sphèr'Alim

Agria Grand Est est habilité comme organisme de formation sous le N° 41540253254.

Référence Datadock : 0056601

A ce titre, les formations dispensées peuvent être prises en charge par votre OPCO et sont éligibles au CPF.



Datadock

Organisme **validé**
et **référéncé**