



Dans la jungle des labels alimentaires : Bio, label rouge, équitable, sans gluten, local... quels logos choisir pour mes produits ?

Il existe de nombreux signes de qualité sur les produits alimentaires : des labels de qualité, d'origine, de composition, des labels environnementaux, sociaux... Derrière la multitude des logos, il a de grandes disparités d'exigences réglementaires ou de critères d'éligibilité.

Cette formation s'adresse aux professionnels, fabricants de produits alimentaires ou conseillers sur le secteur, qui souhaitent se repérer dans cette jungle, définir des objectifs de labélisations ou compléter leurs connaissances réglementaires et techniques sur les différents labels alimentaires.

OBJECTIFS

Objectif global

Connaitre les différents labels et logos de valorisation de produits alimentaires.

Avoir une bonne connaissance de la réglementation et des contraintes associées à l'utilisation des labels ou des logos sur les produits alimentaires.

Objectifs opérationnels

- Connaitre les conditions nécessaires pour apposer les principaux logos.
- Pouvoir choisir son ou ses logos en fonction des valeurs et du fonctionnement de sa structure.
- Etablir une feuille de route simple pour démarrer.

MODALITE ET METHODES PEDAGOGIQUES

Modalités pédagogiques

Cette formation a été conçue pour être animée en présentiel.

Méthode pédagogique

- Alternance de pédagogie active qui permet au stagiaire de le rendre acteur de ses apprentissages et expositive pour la partie théorique.
- Ancrage mémoriel pour s'assurer de la compréhension grâce à de petits exercices.

Supports utilisés

- Paperboard et Vidéo-projection
 - Fiche synthèse

CONTENU PEDAGOGIQUE

Contenu et déroulement

- Etat des lieux des principaux labels alimentaires.
- Les étapes nécessaires, les critères d'éligibilité à l'obtention de ces principaux labels.
- Les imbrications des différents labels pour rationaliser les démarches de contrôle.
- Vers une feuille de route des actions individuelles.

A l'issu de la formation, les intervenants connaîtront les étapes pour démarrer ou poursuivre une labélisation en conformité avec la réglementation ou les cahiers des charges choisis.

Le contenu de la formation sera adapté en fonction de l'entretien préalable à la contractualisation de la prestation et/ou des tests de positionnement.

CONDITION D'ACCES

Public ciblé

Professionnels de l'agroalimentaire : producteurs, transformateurs à la ferme, artisans métier de bouche, viticulteurs, employés ou conseillers dans le domaine agroalimentaire.

Participants Minimum 4 participants, maximum 12

Prérequis Aucun, il s'agit ici de poser les bases des démarches.

EVALUATION et VALIDATION

Evaluation

- Test de positionnement à l'entrée en formation permet d'adapter les ressources pédagogiques et le déroulement du parcours de formation.
- Test d'acquisition des compétences par quiz au début et fin de formation
- Évaluation qualitative à chaud en fin de formation
- Évaluation à froid de la formation en situation de travail après 3 mois

Validation : Certificat de réalisation

MODALITES PRATIQUES

Durée Une demi-journée : 4h

Lieux et dates Une session en novembre 2021

Délai d'accessibilité 4 inscriptions avant le 1er octobre 2021

FORMATRICE

Laurie BRUNET COUDRET, consultante agroalimentaire et formatrice / laurie.brunet@colabel.fr

TARIF

- Inter-entreprise : 250 € avec prise en charge, 100 € à titre individuel
- Intra : 700 € / groupe

Cette formation peut être éligible à un financement selon votre situation. Rapprochez-vous de votre responsable formation ou de notre référente.

La tarification et facturation interne est applicable pour les entrepreneurs de Co-Actions.



Contact et inscriptions :

Retrouvez toutes les dates de nos formations sur notre site web et inscrivez-vous : <http://co-actions.coop/co-actions/agenda/>
+ d'info : formation@co-actions.coop

Christine Denibaud, Responsable de la formation et référente Handicap / 06 19 88 67 68

Céline Cabrignac, Coordinatrice de la formation interne pour les entrepreneurs de Co-Actions / 06.83.53.35.61