

Classeur 12

- 1. PRODUCTION ET COMMERCE DURABLES**

- 2. PRODUCTION ET TRANSFORMATION DES ALIMENTS**

- 3. GESTION DE L'ENVIRONNEMENT**

- 4. SANTE DES PLANTES**

- 5. SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

- 6. RESPECT DE LA PERSONNE ET PROFESSIONALISME**

- 7. GESTION ET DEVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS**

- 8. METHODOLOGIE DES FORMATIONS**

CATALOGUE DES FORMATIONS



TRAINING

COMITÉ DE LIAISON
ENTREPRENEURIAT – AGRICULTURE – DÉVELOPPEMENT



Financé par
l'Union européenne



La présente publication a été développée par le programme Fit For Market Plus, mis en œuvre par le COLEAD dans le cadre de la Coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne (UE). Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'UE et de l'OEACP. Son contenu relève de la seule responsabilité du COLEAD et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.

Cette publication fait partie intégrante d'une collection de ressources du COLEAD, qui se compose d'outils et de matériels pédagogiques et techniques, en ligne et hors ligne. L'ensemble de ces outils et méthodes est le résultat de plus de 20 années d'expérience et a été mis en place progressivement à travers des programmes d'assistance technique mis en œuvre par le COLEAD, notamment dans le cadre de la coopération au développement entre l'OEACP et l'UE.

L'utilisation de désignations particulières de pays ou de territoires n'implique aucun jugement de la part du COLEAD quant au statut légal de ces pays ou territoires, de leurs autorités et institutions ou de la délimitation de leurs frontières.

Le contenu de cette publication est fourni sous une forme « actuellement disponible ». Le COLEAD ne donne aucune garantie, directe ou implicite, concernant l'exactitude, l'exhaustivité, la fiabilité, la pertinence de l'information à une date ultérieure. Le COLEAD se réserve le droit de modifier le contenu de cette publication à tout moment, sans préavis. Le contenu peut contenir des erreurs, des omissions ou des inexactitudes, et le COLEAD ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité du contenu.

Le COLEAD ne peut garantir que le contenu de cette publication sera toujours à jour ou qu'il conviendra à des fins particulières. Toute utilisation du contenu se fait aux risques et périls des utilisateurs, qui sont seuls responsables de leur interprétation et de leur utilisation des informations fournies.

Le COLEAD décline toute responsabilité en cas de préjudice, de quelque nature que ce soit, résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser le contenu de cette publication, y compris mais sans s'y limiter, les dommages directs, indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs, la perte de profits, la perte de données, la perte d'opportunité, la perte de réputation, ou toute autre perte économique ou commerciale.

Cette publication peut contenir des hyperliens. Les liens vers des sites / plates-formes autres que ceux de COLEAD sont fournis uniquement à titre d'information sur des sujets qui peuvent être utiles au personnel du COLEAD, à ses partenaires-bénéficiaires, à ses bailleurs de fonds et au grand public. Le COLEAD ne peut pas et ne garantit pas l'authenticité des informations sur Internet. Les liens vers des sites / plates-formes autres que ceux de COLEAD n'impliquent aucune approbation officielle ou responsabilité quant aux opinions, idées, données ou produits présentés sur ces sites, ni aucune garantie quant à la validité des informations fournies.

Sauf indication contraire, tout le matériel contenu dans la présente publication est la propriété intellectuelle du COLEAD et est protégée par des droits d'auteur ou autres droits similaires. Ce contenu étant compilé exclusivement à des fins éducatives et/ou techniques, la publication peut contenir des éléments protégés par des droits d'auteur dont l'utilisation ultérieure n'est pas toujours spécifiquement autorisée par le titulaire de ces droits.

La mention de noms de sociétés ou de produits spécifiques (qu'ils soient ou non indiqués comme enregistrés) n'implique aucune intention de porter atteinte aux droits de propriété et ne doit pas être interprétée comme une approbation ou une recommandation de la part du COLEAD.

La présente publication est publiquement disponible et peut être librement utilisée à condition que la source soit mentionnée et/ou que la publication reste hébergée sur l'une des plateformes du COLEAD. Cependant, il est strictement interdit à toute tierce partie de représenter ou laisser entendre publiquement que le COLEAD participe à, ou a parrainé, approuvé ou endossé la manière ou le but de l'utilisation ou la reproduction des informations présentées dans la présente publication, sans accord écrit préalable du COLEAD. L'utilisation du contenu de la présente publication par une tierce partie n'implique pas une quelconque affiliation et/ou un quelconque partenariat avec le COLEAD.

De même, l'utilisation d'une marque commerciale, marque officielle, emblème officiel ou logo du COLEAD, ni aucun de ses autres moyens de promotion ou de publicité, est strictement interdite sans le consentement écrit préalable du COLEAD. Pour en savoir plus, veuillez contacter le COLEAD à l'adresse network@colead.link

TABLE DES MATIÈRES



1. PRODUCTION ET COMMERCE DURABLES 10

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	12
RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES / NIVEAU AVANCÉ	13
AGRICULTURE, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	14
AGRICULTURE, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT / NIVEAU AVANCÉ	16



2. PRODUCTION ET TRANSFORMATION DES ALIMENTS 18

INTRODUCTION À L'AGRICULTURE DURABLE ET PRODUCTION INTÉGRÉE	20
AGRICULTURE DURABLE ET PRODUCTION INTÉGRÉE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE ..	21
AGRICULTURE DURABLE ET PRODUCTION INTÉGRÉE/ NIVEAU AVANCÉ	22
INTRODUCTION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	23
AGRICULTURE BIOLOGIQUE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	24
AGRICULTURE BIOLOGIQUE / NIVEAU AVANCÉ	25
INTRODUCTION À LA PROTECTION DES CULTURES	26
PROTECTION DES CULTURES/ NIVEAU INTERMÉDIAIRE	27
PROTECTION DES CULTURES / NIVEAU AVANCÉ	28
INTRODUCTION À LA GESTION INTÉGRÉE DES BIOAGRESSEURS	29
GESTION INTEGRÉE DES BIOAGRESSEURS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	30
GESTION INTEGRÉE DES BIOAGRESSEURS / NIVEAU AVANCÉ	31
INTRODUCTION À LA SÉCURITÉ ET AUX BONNES PRATIQUES PHYTOSANITAIRES ..	32
SÉCURITÉ ET BONNES PRATIQUES PHYTOSANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE ..	33



SÉCURITÉ ET BONNES PRATIQUES PHYTOSANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ	34
CONSERVATION, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	36
CONSERVATION, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET LEGUMES / NIVEAU AVANCÉ	38
PROTECTION DES CULTURES ET USAGE SÉCURISÉ DES PESTICIDES	40
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	42
GESTION MODERNE DES VERGERS: LES TECHNIQUES DE TAILLES DES MANGUIERS	44
ASSURER LA QUALITÉ COMMERCIALE DE LA MANGUE AU NIVEAU DE LA RÉCOLTE ET DU POST-RÉCOLTE	46
BONNES PRATIQUES DE CONDITIONNEMENT DE L'ANANAS	48
AVOCAT BONNES PRATIQUES DE RÉCOLTE ET POST-RÉCOLTE	50
LA CULTURE DE COCOTIERS	53



3. GESTION DE L'ENVIRONNEMENT 54

CONNAISSANCE DES FACTEURS DU MILIEU	57
IMPACTS DES PRATIQUES AGRICOLES SUR L'ENVIRONNEMENT / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	58
IMPACTS DES PRATIQUES AGRICOLES SUR L'ENVIRONNEMENT / NIVEAU AVANCÉ	60
RESTAURATION DE LA QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	61
RESTAURATION DE LA QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE / NIVEAU AVANCÉ	62
SYSTÈMES DE PRODUCTIONS DURABLES	64
GESTION DES DÉCHETS	66
FORMATION DE FORMATEURS SUR LA « GESTION DURABLE DE L'ENVIRONNEMENT »	68



4. SANTÉ DES PLANTES 70

ÉVALUATION DES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	72
ÉVALUATION DES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ	75
COMMUNICATION SUR LES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	76
COMMUNICATION SUR LES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ	78
ORGANISATION DES CONTRÔLES OFFICIELS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	80
ORGANISATION DES CONTROLES OFFICIELS / NIVEAU AVANCÉ	82
ORGANISATION DES INSPECTIONS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	84
ORGANISATION DES INSPECTIONS / NIVEAU AVANCÉ	86
ORGANISATION ET GESTION D'UN LABORATOIRE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	87
ORGANISATION ET GESTION D'UN LABORATOIRE / NIVEAU AVANCÉ	88
ORGANISATION DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	90
ORGANISATION DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE / AVANCÉ	92
ORGANISATION, MISSIONS ET FONCTIONNEMENT D'UNE ONPV / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	94
ORGANISATION, MISSIONS ET FONCTIONNEMENT D'UNE ONPV / NIVEAU AVANCÉ	96
SURVEILLANCE DES ORGANISMES NUISIBLES AUX VÉGÉTAUX DANS LE CADRE D'UN SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ DES RISQUES PHYTOSANITAIRES	98
ETABLISSEMENT D'UN PAYS EXEMPT DE NUISIBLE	100
ORGANISATION DU CONTRÔLE OFFICIEL	102
EXÉCUTION DU CONTRÔLE OFFICIEL	104
CERTIFICATS PHYTOSANITAIRES ET LES EXIGENCES LIÉES AUX DÉCLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR L'EXPORTATION VERS L'UNION EUROPÉENNE	106
LES MESURES DE GESTION INTÉGRÉE POUR LE CONTRÔLE DE LA MOUCHE DES FRUITS POUR LES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE MANGUE	108





5. SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

INTRODUCTION À LA GESTION DES RISQUES SANITAIRES	112
GESTION DES RISQUES SANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	113
GESTION DES RISQUES SANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ	114
INTRODUCTION À L'HYGIÈNE ET MAÎTRISE DES RISQUES	115
HYGIÈNE ET MAÎTRISE DES RISQUES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	116
HYGIÈNE ET MAÎTRISE DES RISQUES / NIVEAU AVANCÉ	117
INTRODUCTION À LA RÉGLEMENTATION ET NORMES PRIVÉES	118
RÉGLEMENTATION ET NORMES PRIVÉES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	119
RÉGLEMENTATION ET NORMES PRIVÉES / NIVEAU AVANCÉ	120
INTRODUCTION À LA TRAÇABILITÉ	121
TRAÇABILITÉ / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	122
TRAÇABILITÉ / NIVEAU AVANCÉ	123
LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LES PRINCIPES DE BASE DE LA TRAÇABILITÉ	124
LES PRINCIPES DU SYSTÈME DE GESTION DE LA QUALITÉ DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA TRAÇABILITÉ	126
L'AUDIT INTERNE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT POUR UNE ONPV	128
L'AUDIT INTERNE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT POUR UNE ENTREPRISE	130
STANDARD GLOBAL G.A.P (MODALITÉS ET CHECKLIST)	132
INSPECTIONS INTERNES (GLOBAL G.A.P OPTION II)	134
GLOBAL G.A.P : COMMENT PRÉSENTER LA NORME AUX PRODUCTEURS-FOURNISSEURS	136
INCLURE LES MESURES COVID-19 DANS LE SMQS	138
LA MÉTHODE HACCP	140

6. RESPECT DE LA PERSONNE ET DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

INTRODUCTION À LA PRODUCTION ÉTHIQUE	144
PRODUCTION ÉTHIQUE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	145
PRODUCTION ÉTHIQUE / NIVEAU AVANCÉ	147
NORMES DU TRAVAIL: OPTIMISATION DE LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES ET OPPORTUNITÉS DE MARCHÉ	148
GRASP (OPTION 2): COMMENT L'EXPLIQUER AUX PRODUCTEURS-FOURNISSEURS ?	150
FORMATION DE FORMATEURS SUR LA THÉMATIQUE PRODUCTION ÉTHIQUE ET RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES	152



7. GESTION ET DÉVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS

INTRODUCTION À LA GESTION DES ORGANISATIONS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	156
INTRODUCTION À LA GESTION DES ORGANISATIONS / NIVEAU AVANCÉ	157
GESTION COMPTABLE ET FINANCIÈRE	158
DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL DES ORGANISATIONS	159
MARKETING ET COMMUNICATION	160
GESTION DU FINANCEMENT DES ORGANISATIONS	161
GESTION DES RESSOURCES HUMAINES	162
GESTION DES RISQUES COMMERCIAUX ET FINANCIERS	163
LA STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT DE L'ORGANISATION	164
COMPTABILITÉ ET GESTION FINANCIÈRE EFFICACE	166
GESTION DES RISQUES FINANCIERS ET NON-FINANCIERS	168
LES PRINCIPES D'UNE BONNE STRATÉGIE MARKETING ET COMMUNICATION	170
GESTION DES CONTENTIEUX COMMERCIAUX	172
SE PRÉPARER ET PARTICIPER À UNE FOIRE COMMERCIALE	174
OPTIMISATION DES STATIONS DE CONDITIONNEMENT	176
BUSINESS SURVIVAL BOOTCAMP	178
#COVID19 – SOUTIEN POUR FAIRE FACE AUX IMPLICATIONS BUSINESS DE LA COVID-19: SESSIONS D'ACCOMPAGNEMENT EN LIGNE	179
COMPTABILITÉ ET CALCULS DES COÛTS-AVANTAGES POUR LES PETITS PRODUCTEURS	180
FORMATION DE FORMATEURS SUR « GESTION ET DÉVELOPPEMENT D'ENTREPRISE »	182
MISE EN PLACE DE L'OUTIL D'ÉVALUATION SPS RAPIDE DU COLEAD (R-SAT)	184



8. MÉTHODOLOGIES DE FORMATION

DU PRÉSENTIEL À LA DISTANCE: TRANSPOSER SA FORMATION	186
COMMENT UTILISER MOODLE POUR CRÉER ET ANIMER UNE FORMATION EN LIGNE	188
COACHING: MESURES DE GESTION INTÉGRÉE POUR LE CONTRÔLE DE LA MOUCHE DES FRUITS POUR LES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE MANGUE	190
COACHING: MESURES DE GESTION INTÉGRÉE POUR LE CONTRÔLE DE LA MOUCHE DES FRUITS POUR LES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE MANGUE	192



LE COMITÉ DE LIAISON ENTREPRENEURIAT AGRICULTURE DÉVELOPPEMENT (COLEAD)

“ Le développement d'un système alimentaire mondial durable est crucial pour répondre aux enjeux de réduction de la pauvreté et des inégalités, de sécurité alimentaire pour tous et de protection de notre planète. Le COLEAD a pour ambition de contribuer à la transition du secteur agricole vers des systèmes agroalimentaires plus durables et adaptés aux contextes locaux. ”

Le COLEAD est un réseau d'entreprises, d'organisations professionnelles, d'experts et de partenaires privés et publics œuvrant dans le secteur agricole et alimentaire, le monde du développement et la transmission de connaissances et d'expertises.

Notre mission est de faciliter et mettre en œuvre toutes les actions permettant, directement et/ou indirectement, d'accroître la contribution des filières agricoles à l'atteinte des Objectifs de Développement Durable (ODD).

En pratique, nous fournissons via des programmes de développement: de l'assistance technique en ligne et sur le terrain, de la formation professionnelle et des services d'appui en matière de suivi des réglementations, connaissance des marchés, partenariats, courtage en recherche et innovation et accès au financement. Le COLEAD est ainsi une boîte à outils au service des acteurs d'un système agroalimentaire durable.

La complexité croissante du monde, les crises répétées depuis 50 ans et celles d'aujourd'hui (turbulences économiques post COVID, accélération du changement climatique, guerre en Ukraine...) exigent des politiques intelligentes et nous obligent à rester humbles face à l'inconnu et à la volatilité de l'économie mondiale. Il n'existe pas

d'approche unique à prescrire et il n'y a pas de solution miracle, hormis la certitude de devoir créer davantage de résilience à tous niveaux. Pour pouvoir absorber des chocs et des crises, s'adapter et enfin, s'engager dans des démarches réellement transformationnelles sur le plus long terme. C'est le pari que le COLEAD prend, en concentrant son action sur le capital humain.

C'est pourquoi la formation professionnelle est au cœur de l'expertise et de la vision du COLEAD: « Growing People » - faire grandir les gens.



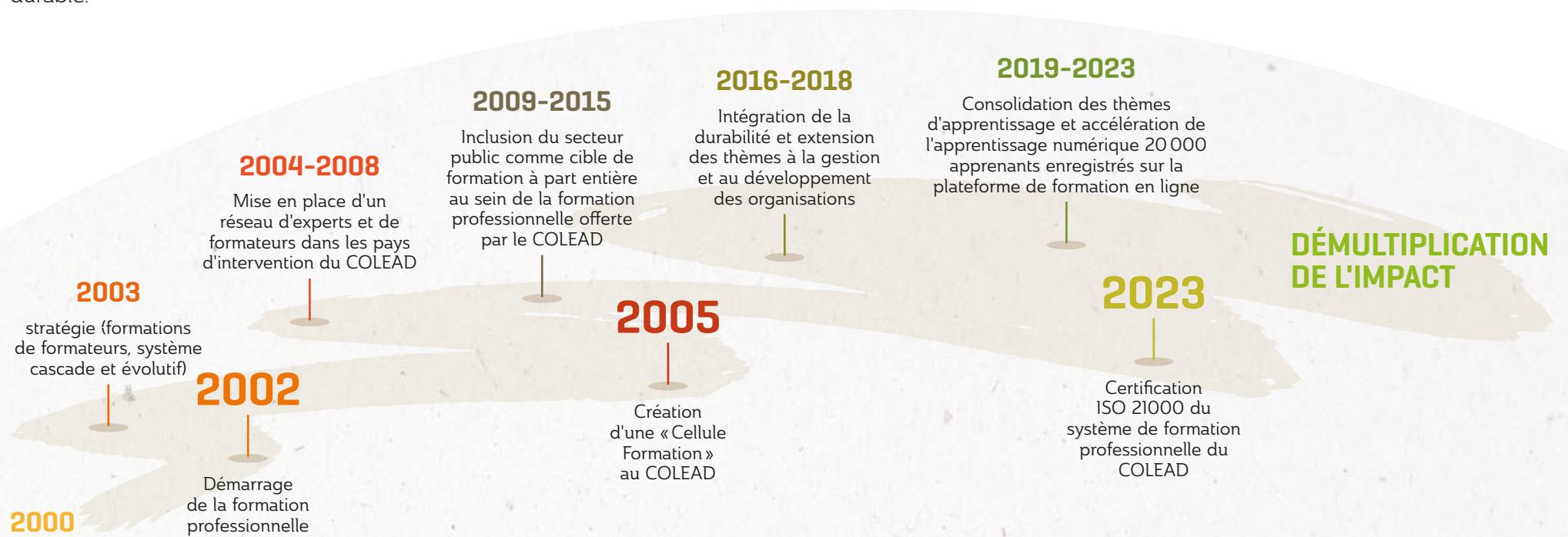


LA FORMATION PROFESSIONNELLE COLEAD

“ Growing people – faire grandir les gens ”

est la vision du COLEAD selon laquelle le changement obligatoire, et en cours, du modèle agroalimentaire mondial passe et passera par le renforcement des capacités, la formation continue des générations actuelles et futures de producteurs, entrepreneurs, consultants, techniciens, agents des services publics ou éducatifs, et en général de tous les acteurs économiques du système agricole et alimentaire. C'est le cas notamment en Afrique subsaharienne où les opportunités sont aussi grandes que les défis, et où l'agriculture durable est une force motrice pour un avenir durable.

Le système de formation du COLEAD, fondé sur les valeurs de l'organisation Performance-Amélioration continue- Engagement- Différence-Humanité, est le résultat de plus de 20 ans d'expérience au sein des pays membres l'OEACP (Organisation des Etats d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique, et notamment au sein des filières horticoles.



Le système de formation du COLEAD s'articule aujourd'hui autour de trois axes stratégiques:

- Axe 1: Garantir une offre de formation de qualité, cohérente et structurée, répondant aux besoins et aux attentes des apprenants et permettant à leurs organisations, et plus largement au secteur agricole, et horticole en particulier, de se maintenir, s'adapter et se développer durablement.
- Axe 2: Renforcer prioritairement les expertises et les compétences, techniques et pédagogiques, des ressources humaines locales pour qu'elles puissent accompagner au quotidien les acteurs du secteur agricole dans leurs projets.
- Axe 3: Démultiplier le renforcement de compétences vers le plus grand nombre à travers des organismes de formation relais et en encourageant le transfert, systématique et en cascade, des connaissances et des compétences.

Chaque opérateur, du dirigeant à l'ouvrier, en passant par le cadre intermédiaire ou le petit producteur, a un rôle à jouer pour assurer la durabilité de l'agriculture et de l'alimentation. Nous sommes aussi convaincus de l'importance de disposer d'un cadre juridique adapté et de services publics performants pour l'encadrement et le contrôle des opérateurs. C'est pourquoi il est essentiel que nos méthodes et outils d'apprentissage soient conçus de manière à correspondre aux niveaux de qualification et aux besoins de chacun de ces maillons de la chaîne. En impliquant des experts locaux et internationaux au cœur de ce système, nous misons sur leur faculté à dégager des solutions de formation adaptées aux réalités locales.

Former c'est capitaliser et diffuser continuellement des connaissances, des savoir-faire et des expertises spécialisées pour contribuer à la transformation profonde de l'agriculture et faire en sorte qu'elle puisse jouer pleinement son rôle en matière sécurité alimentaire, de préservation des écosystèmes et de croissance économique. Notre système de formation doit contribuer à renforcer durablement les compétences des apprenants pour leur permettre de réaliser leurs projets.

Pour répondre à ces enjeux, les formations du COLEAD couvrent huit thématiques clés:

1. Production et commerce durables
2. Production agricole et transformation
3. Gestion de l'environnement
4. Sécurité sanitaire des aliments
5. Santé des plantes
6. Respect de la personne et développement professionnel
7. Gestion et développement de l'entreprise
8. Méthodologies de formation

De la production agricole durable à la gestion environnementale, en passant par la sécurité sanitaire des aliments et le développement professionnel, le COLEAD met l'accent sur l'importance cruciale de l'éducation et de la formation dans la réalisation des Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies. La mise en œuvre des programmes de formation du COLEAD est conçue pour contribuer directement et indirectement à la réalisation de ces ODD. Ces programmes permettant de développer des compétences et des connaissances spécifiques, tout en favorisant une approche holistique de la durabilité.

“Growing people, c'est cheminer, grandir, faire grandir durablement en donnant aux entreprises et aux gens les moyens de s'épanouir dans le respect de l'environnement et de l'humanité de chacun.”

L'ensemble des formations de ce catalogue sont regroupées par thématique. Une grille de lecture de chaque formation vous est présentée en page suivante.

En pratique, l'offre de formation se veut riche et variée pour s'adapter à la diversité des publics-cibles et des organisations partenaires-bénéficiaires. La plupart des formations visent l'acquisition de bonnes pratiques. Certaines visent plutôt l'éveil des consciences sur des sujets spécifiques et le changement de comportement (l'éthique au travail, un changement de réglementation majeur, l'importance de la formation interne...). D'autres permettent l'enrichissement des connaissances. Enfin, dans le but de mieux ancrer chez chacun les apprentissages, le COLEAD propose des accompagnements individualisés (coaching, tandem) au sein même des organisations.

Le COLEAD distingue ainsi quatre types de formation selon leurs finalité, méthodes d'apprentissage et les activités mises en œuvre : la sensibilisation, la formation théorique, la formation pratique et la formation en situation de travail. Chaque formation se rattache à l'une ou l'autre de ces quatre catégories.

CENTRE DE RESSOURCES EN LIGNE DU COLEAD



Le COLEAD propose une plateforme de formation professionnelle en ligne. Celle-ci fait partie d'un centre de ressources qui rassemble des outils et supports techniques. Ces ressources sont conçues, actualisées et diffusées via des programmes financés par des bailleurs de fonds. Elles sont basées sur des besoins spécifiques du secteur horticole des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique. Ces ressources sont utilisables par d'autres filières agricoles et d'autres régions qui souhaitent accroître leur contribution à l'atteinte des Objectifs de Développement Durable (ODD).

ENGAGEMENTS DU COLEAD EN MATIÈRE DE FORMATION

- respecter les exigences de ses apprenants et des parties intéressées pertinentes, les exigences de la norme ISO 21001: 2018, ainsi que les exigences légales et réglementaires, et toute autre exigence, qui s'appliquent à son activité de formation.
- adapter ses objectifs et sa stratégie de formation en tenant compte des évolutions pédagogiques, didactiques, scientifiques et techniques pertinentes en matière de formation et des besoins et attentes des parties intéressées.
- satisfaire à sa responsabilité sociétale et à veiller à une gestion efficace de la propriété intellectuelle.
- mettre à disposition les ressources nécessaires à l'efficacité du Système de Management de la Formation et à assurer son amélioration continue.





1

PRODUCTION ET COMMERCE DURABLES

La responsabilité sociétale des entreprises (RSE) ou d'organisations est mise en œuvre pour une meilleure prise en compte des impacts environnementaux et sociaux de leurs activités. Elle implique que l'entreprise ou l'organisation intègre dans sa vision globale les trois piliers de la production et du commerce durables : économique, environnemental et social. La RSE implique aussi un dialogue avec les parties prenantes (dont les clients, les fournisseurs, les employés, l'État et la société civile locale), car elle considère que l'entreprise a des devoirs envers la « société ». Conformément aux objectifs de développement durable (ODD) des Nations unies (ONU), le COLEAD reconnaît la nécessité d'aborder ainsi les trois dimensions de la durabilité et propose dans son offre de formations professionnelles, des parcours en RSE et une compréhension des liens entre agriculture et santé ainsi qu'entre agriculture et environnement.



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	12
RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES / NIVEAU AVANCÉ	13
AGRICULTURE, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	14
AGRICULTURE, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT / NIVEAU AVANCÉ	16



PRODUCTION
ET COMMERCE
DURABLES

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer le rôle et les impacts de la RSE au sein d'une entreprise horticole.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Directeur des Ressources Humaines
- Responsable communication et RSE

Prestataires de services

- Expert-Formateur

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Découvrez comment intégrer une démarche en responsabilité sociétale dans votre entreprise en se basant sur les principes de la norme ISO 26000



Acquérez les connaissances nécessaires à la mise en œuvre d'une démarche en responsabilité au sein de mon entreprise.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les origines, l'évolution et les caractéristiques du concept de responsabilité sociétale
- Expliquer le processus d'élaboration de la norme ISO 26000 et l'intérêt des entreprises pour la RSE
- Expliquer pourquoi la démarche RSE est une démarche d'intérêt, pertinente et anticipative des risques

CONTENUS

- La responsabilité sociétale : de quoi s'agit-il ?
- Pourquoi entreprendre une démarche de prise de responsabilité sociétale

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



TP_1.170



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION
ET COMMERCE
DURABLES

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Citer et expliquer les 5 points de la méthodologie d'appropriation de la démarche de RSE.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Directeur des Ressources Humaines
- Responsable communication et RSE

Prestataires de services

- Expert-Formateur

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES / NIVEAU AVANCÉ

“ Vous souhaitez initier une démarche RSE au sein de votre entreprise mais vous ne savez pas par où commencer ? Ce cours est fait pour vous ! ”

Sitez-vous en tant qu'entreprise en vue d'un éventuel démarrage d'une démarche RSE.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Expliquer les principes de base de la RSE et comment mettre en place une démarche en entreprise
- Identifier les parties prenantes et comprendre l'importance du dialogue avec elles
- Connaître et développer les 7 questions centrales de la norme ISO 26000

CONTENUS

- Les lignes directrices de la méthodologie d'appropriation dans la démarche de responsabilité sociétale
- Les 7 principes de base de la responsabilité sociétale
- Le concepte de matérialité et ses étapes
- Les 7 questions centrales de na norme ISO 26000
- L'intégration de la démarche au sein d'une organisation

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS





PRODUCTION
ET COMMERCE
DURABLES

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Décrire les impacts de l'agriculture sur son environnement et par conséquent sur la santé humaine.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
- Responsable de la lutte phytosanitaire
- Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque phytosanitaire
- Inspecteur phytosanitaire
- Agent chargé des traitements phytosanitaires

AGRICULTURE, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT / NIVEAU INTERMÉDIAIRE

“

Épandre un engrais, appliquer un traitement... Ce sont des gestes classiques du producteur parmi tant d'autres. Mais quel est l'impact de toutes nos pratiques agricoles sur notre santé et notre environnement direct ?

”

Avec ce cours, identifiez d'une part les conséquences environnementales des pratiques agricoles de votre organisation et d'autre part réfléchissez aux changements à mettre en œuvre pour une production plus durable.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les impacts de l'utilisation des engrais, de l'utilisation des produits phytosanitaires, de la sélection variétale, de la transformation des produits, des traitements post-récolte et des emballages des produits sur la santé humaine
- Énumérer les impacts de l'agriculture sur le sol, l'eau, l'air et la biodiversité
- Citer des exemples de solutions à mettre en place pour réduire les impacts de l'agriculture sur son environnement

CONTENUS

- Impacts de l'agriculture et des produits agricoles sur la santé humaine
- Impacts de l'agriculture sur l'environnement





PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable Qualité-Traçabilité
- Gestionnaire du Risque

Prestataires de services

- Expert-Formateur

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION
ET COMMERCE
DURABLES

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Décrire l'influence de l'environnement sur notre pratiques agricole et à l'inverse etévaluer les impacts de la production agricole sur son environnement grâce à l'analyse de cycle de vie.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Entreprises
- Prestataires de services

AGRICULTURE, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT / NIVEAU AVANCÉ

“ Nos activités agricoles impactent notre environnement mais l'inverse est aussi vrai. Mais comment notre environnement impacte nos activités agricoles ? ”

Découvrez les liens étroits entre environnement et production agricole (les deux s'influençant mutuellement) afin d'envisager vos pratiques agricoles dans une optique plus durable.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître l'action des facteurs abiotiques et biotiques sur les agrosystèmes
- Expliquer les 4 étapes de l'analyse de cycle de vie (ACV)
- Connaître le cadre légal et les normes volontaires privées dans lequel s'inscrit la gestion durable de l'environnement

CONTENUS

- Impact des facteurs du milieu sur la production agricole
- Stratégies d'atténuation et d'adaptation aux facteurs environnementaux
- Analyse du cycle de vie dans le domaine de l'agriculture
- Cadre légale de la gestion durable de l'environnement





PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
- Responsable de la lutte phytosanitaire
- Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque phytosanitaire
- Inspecteur phytosanitaire
- Agent chargé des traitements phytosanitaires

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable Qualité-Traçabilité
- Gestionnaire du Risque

Prestataires de services

- Expert-Formateur

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



2

PRODUCTION ET TRANSFORMATION DES ALIMENTS

L'introduction dans les pays à fort potentiel de développement d'un modèle de production intensif, basé sur la mécanisation, la lutte chimique, les engrais et la monoculture, la qualification de la main d'œuvre, a fortement contribué à relever la productivité et à améliorer la rentabilité du secteur.

Cette intensification a conduit toutefois à des effets indésirables sur le milieu, notamment au niveau des sols. Or, au fur et à mesure que les risques liés aux pratiques agricoles (comme la lutte chimique) sont analysés et mesurés, le système de production peut être corrigé pour devenir plus durable.

En proposant de renforcer la capacité des exploitants agricoles en matière d'analyse des risques engendrés par de mauvaises pratiques, le COLEAD leur permet de se développer selon un modèle robuste et résilient basé sur des systèmes intégrés de production et de protection des cultures.

La transformation des denrées périssables contribue aussi à renforcer aussi la résilience d'un système de production. Elle permet la conservation des produits sur de longues périodes, d'éviter le gaspillage lors des périodes de surproduction et même de réduire la pauvreté en créant des emplois et des revenus.



INTRODUCTION À L'AGRICULTURE DURABLE ET PRODUCTION INTÉGRÉE	20
AGRICULTURE DURABLE ET PRODUCTION INTÉGRÉE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	21
AGRICULTURE DURABLE ET PRODUCTION INTÉGRÉE/ NIVEAU AVANCÉ	22
INTRODUCTION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	23
AGRICULTURE BIOLOGIQUE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	24
AGRICULTURE BIOLOGIQUE / NIVEAU AVANCÉ	25
INTRODUCTION À LA PROTECTION DES CULTURES	26
PROTECTION DES CULTURES/ NIVEAU INTERMÉDIAIRE	27
PROTECTION DES CULTURES / NIVEAU AVANCÉ	28
INTRODUCTION À LA GESTION INTÉGRÉE DES BIOAGRESSEURS	29
GESTION INTEGRÉE DES BIOAGRESSEURS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	30
GESTION INTEGRÉE DES BIOAGRESSEURS / NIVEAU AVANCÉ	31
INTRODUCTION À LA SÉCURITÉ ET AUX BONNES PRATIQUES PHYTOSANITAIRES	32
SÉCURITE ET BONNES PRATIQUES PHYTOSANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	33
SÉCURITE ET BONNES PRATIQUES PHYTOSANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ	34
CONSERVATION, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	36
CONSERVATION, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES / NIVEAU AVANCÉ	38
PROTECTION DES CULTURES ET USAGE SÉCURISÉ DES PESTICIDES	40
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	42
GESTION MODERNE DES VERGERS : LES TECHNIQUES DE TAILLES DES MANGUIERS	44
ASSURER LA QUALITÉ COMMERCIALE DE LA MANGUE AU NIVEAU DE LA RÉCOLTE ET DU POST-RÉCOLTE	46
BONNES PRATIQUES DE CONDITIONNEMENT DE L'ANANAS	48
AVOCAT BONNES PRATIQUES DE RÉCOLTE ET POST-RÉCOLTE	50
LA CULTURE DE COCOTIERS	53



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Introduire la thématique de l'agriculture durable et donner envie à l'apprenant d'en savoir plus sur ce sujet.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À L'AGRICULTURE DURABLE ET PRODUCTION INTÉGRÉE

“ Tout le monde parle d'agriculture durable et de production intégrée mais qu'est ce que c'est finalement ? ”

Découvrez dans ce cours ce qui se cache derrière les notions d'agriculture durable et de production intégrée.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître et expliquer les impacts de l'agriculture sur l'environnement
- Connaître la notion de durabilité des pratiques agricoles
- Connaître les facteurs (sols, eau,...) jouant un rôle dans un système agricole durable
- Connaître les sources de pollution

CONTENUS

- Les impacts de l'agriculture sur l'environnement
- La notion de durabilité des pratiques agricoles
- Les facteurs de dégradation des ressources naturelles

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Définir le concept de production intégrée et expliquer comment ce mode de production est pris en compte dans les standards privés.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

AGRICULTURE DURABLE ET PRODUCTION INTÉGRÉE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE

“ Produire de façon durable et responsable, tel est notre défi présent et à venir ! ”

La durabilité est aujourd'hui au cœur des principales préoccupations des clients et du marché international. Voyez avec ce cours comment mettre en place un système de gestion répondant à ces exigences.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Expliquer les caractéristiques des différents systèmes de production agricole et leur durabilité
- Identifier les étapes menant de la lutte chimique à la production intégrée
- Connaître les exigences environnementales des principaux référentiels qualité

CONTENUS

- L'agriculture durable et la production intégrée
- De la lutte chimique à la production intégrée
- Les exigences environnementales des principaux référentiels qualité

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Définir les trois composantes majeures de la production intégrée (Sol, eau et biodiversité) et pour chacune de celles-ci, être capable de lister les risques de dégradation et les techniques de prévention.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

AGRICULTURE DURABLE ET PRODUCTION INTÉGRÉE/ NIVEAU AVANCÉ

**“ Savons nous vraiment comment nous impactons,
à travers de nos activités, notre exploitation agricole ?**

Prenez conscience de la manière dont vos pratiques agricoles affectent en bien ou en mal votre sol, eau et biodiversité au sein de votre exploitation.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître le rôle du sol et l'importance de la matière organique
- Connaître les mécanismes de dégradation des sols et les techniques de prévention de cette dégradation
- Connaître les fonctions de la matière organique dans le sol et l'intérêt de valoriser les déchets pour la fertilisation organique
- Connaître les risques de pollution de l'eau et les techniques de prévention de cette pollution
- Connaître la biodiversité, les services primordiaux qu'elle rend et les pratiques qui l'affectent

CONTENUS

- La protection et la conservation des sols
- Gestion des déchets organiques et utilisation des substrats
- La protection et la conservation des eaux
- Le maintien et la gestion de la biodiversité

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Introduire le sujet et donner envie à l'apprenant d'en savoir plus sur l'agriculture biologique.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

“ Si nous découvrions l'agriculture biologique !

On parle partout d'agriculture biologique. Découvrez dans ce cours en quoi cela consiste et quels sont les principes de base derrière ce système de production.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les grands principes qui régissent l'agriculture biologique
- Comprendre la différence entre agriculture conventionnelle et biologique
- Comprendre pourquoi l'agriculture biologique offre une opportunité de marchés aux producteurs des pays ACP
- Connaître les étapes du processus de conversion vers l'agriculture biologique

CONTENUS

- Les principes de l'agriculture biologique
- Les différences avec l'agriculture conventionnelle
- Les opportunités de marchés pour les pays ACP
- Les étapes de conversion

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



30
min



TP_2.099
CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



**PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS**

**- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE**



FINALITÉ DE LA FORMATION

Définir le concept d'agriculture biologique en se basant sur ses quatre grands principes et sur sa démarche de conversion.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

AGRICULTURE BIOLOGIQUE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Vous souhaitez passer d'un système de production conventionnel à un système de production biologique. Vous souhaitez découvrir les implications que cela peut avoir pour votre entreprise et quelle stratégie de conversion adopter ? Ce cours est fait pour vous !

Améliorez votre capacité à vous poser les bonnes questions en vue d'une éventuelle conversion.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir l'agriculture biologique et expliquer ses principes
- Connaître les principales réglementations et les principaux standards privés de l'agriculture biologique
- Expliquer l'importance du sol au sein d'une exploitation en agriculture biologique
- Expliquer les fonctions de la matière organique et de l'humus dans le sol
- Définir la notion de conversion biologique

CONTENUS

- L'agriculture biologique : principes et définitions
- La réglementation et certification Agriculture biologique
- La protection et la conservation des sols
- La gestion de la matière organique des sols et compostage
- La conversion biologique

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS





**PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS**

**- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE**



FINALITÉ DE LA FORMATION

Lister et expliquer les principaux éléments de réflexion (gestion du sol, de l'eau, etc...) permettant la transition d'un système de production agricole conventionnelle à un système de production biologique.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

AGRICULTURE BIOLOGIQUE / NIVEAU AVANCÉ



Produire bio très bien ! Mais en quoi est ce différent de mon système agricole conventionnel ?

Identifiez clairement l'ensemble des chantiers sur lesquels vous allez devoir travailler avant de vous lancer dans une transition vers l'agriculture biologique.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir la fertilité des sols en agriculture biologique
- Connaître les concepts de base de la gestion de l'eau et de la biodiversité en agriculture biologique
- Connaître les spécificités de la gestion des organismes nuisibles en agriculture biologique
- Connaître les principes de gestion des mauvaises herbes en agriculture biologique
- Connaître les modes de production de semences et plants en agriculture biologique

CONTENUS

- La fertilité du sol dans l'agriculture biologique
- Les ressources en eau et gestion de la biodiversité
- La protection phytosanitaire
- La gestion des mauvaises herbes et de la végétation
- La production de semences et plants biologiques

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Introduire le sujet et donner envie à l'apprenant d'en savoir plus sur la protection des cultures.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable du conditionnement

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À LA PROTECTION DES CULTURES

**“ Si je vous dis protection des cultures,
que vous vient-il en tête ?**

Découvrez de manière ludique et interactive
la notion de protection des cultures.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Citer les enjeux de la protection des cultures
- Lister les différentes catégories de ravageurs et de maladies des plantes
- Connaître comment mettre en place une stratégie de protection des cultures et le rôle de la lutte chimique

CONTENUS

- Les enjeux de la protection des cultures
- Les différentes catégories de ravageurs et de maladies des plantes
- Les stratégies de protection des cultures
- Le rôle de la lutte chimique

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



**PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS**

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Décrire les 3 catégories d'organismes nuisibles (ravageurs, maladies, adventices), leurs dynamiques et leurs impacts sur les cultures.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable du conditionnement

Prestataires de services

- Expert-Formateur

PROTECTION DES CULTURES/ NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Apprenez à connaître les organismes nuisibles pour maximiser vos rendements en champ et post-récolte !

Revoyez les bases (identification, impacts,...) de la problématique de la gestion des organismes nuisibles au sein des exploitations agricoles.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Catégoriser les ravageurs
- Définir les notions d'épidémiologie et de dynamique des populations de ravageurs
- Caractériser les micro-organismes pathogènes et leurs conditions de développement
- Classifier les adventices
- Expliquer le phénomène de résistance aux herbicides

CONTENUS

- L'importance des ennemis des cultures et nécessité de protéger les cultures
- L'épidémiologie, dynamique et identification des populations de ravageurs
- Le développement et identification des maladies des plantes
- La concurrence et identification des plantes adventices

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage



ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Améliorer la gestion des populations d'organismes nuisibles au sein des exploitations agricoles.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprise
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable du conditionnement

Prestataires de services

- Expert-Formateur

PROTECTION DES CULTURES / NIVEAU AVANCÉ

“ Réfléchissons à notre lutte contre les organismes nuisibles et œuvrons pour des programmes de lutte plus efficaces et durables !

Ayez les connaissances nécessaires pour réfléchir sur vos stratégies de lutte, actuellement mises en place, contre les organismes nuisibles.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les méthodes d'observation et d'échantillonnage des différents organismes nuisibles
- Expliquer les notions de seuil d'intervention et de nuisibilité économique
- Connaître les différentes stratégies de lutte phytosanitaire
- Connaître les différentes techniques utilisées en protection intégrée et les étapes à suivre pour mettre en œuvre un programme de lutte phytosanitaire intégrée
- Illustrer la démarche de mise au point d'une stratégie de lutte par l'étude d'un cas

CONTENUS

- Les techniques d'observation et méthodes d'échantillonnage
- Le développement une stratégie de protection des cultures
- Les principes de lutte biologique et de lutte intégrée
- Une étude de cas

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



9H30



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Introduire le sujet et donner envie à l'apprenant d'en savoir plus sur la gestion intégrée des bioagresseurs.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À LA GESTION INTÉGRÉE DES BIOAGRESSEURS

“ *Découvre le BA.B.A pour améliorer votre plan de lutte contre les bio-agresseurs*

Découvrez dans ce cours en quoi cela consiste et quels sont les principes de base qui permettent de développer une gestion intégrée des bioagresseurs.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Comprendre les notions de substance active, formulation et Bonnes Pratiques Phytosanitaires (BPP)
- Connaître les différents types de produits phytosanitaires et leur usage
- Comprendre comment utiliser et appliquer correctement un produit phytosanitaire

CONTENUS

- Les notions de substance active et formulation
- Les bonnes pratiques phytosanitaires
- Les types de produits phytosanitaires et leur usages

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Lister et définir les éléments nécessaires (socle de connaissances et processus à mettre en œuvre) à la réflexion sur la gestion des ravageurs.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GESTION INTEGRÉE DES BIOAGRESSEURS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Connais ton ennemi et mets en place de nouvelles approches pour le vaincre !

Comme vous le savez, la gestion intégrée des ravageurs nécessite une grande connaissance de ces organismes nuisibles et une réflexion sur nos modes de gestion de ces derniers. Ce cours est là pour cela !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Comprendre l'importance des ennemis des cultures et la nécessité de protéger les cultures
- Définir et classifier les produits phytosanitaires en fonction de leur activité biologique
- Connaitre les facteurs menant à la résistance aux produits phytosanitaires
- Comprendre les effets indésirables de la lutte chimique et la nécessité de développer des programmes de lutte intégrée

CONTENUS

- L'importance des ennemis des cultures et nécessité de protéger les cultures
- Les traitements chimiques de cultures et des produits récoltés
- Les principes de base de la lutte chimique à la production intégrée

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Réfléchir son système de lutte contre les organismes nuisibles en tenant compte du cadre réglementaire national et européen et des bonnes pratiques d'application.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GESTION INTEGRÉE DES BIOAGRESSEURS / NIVEAU AVANCÉ

“ Vous aimerez améliorer votre programme de lutte contre les ravageurs mais vous ne savez pas par où commencer ? Ce cours est fait pour vous ! ”

Remettez en question votre approche de la gestion des organismes nuisibles afin d'être plus efficient et plus rentable.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Décrire brièvement les différentes stratégies de lutte phytosanitaire et l'évolution de celle-ci au cours des dernières décennies
- Décrire la notion de traitement phytosanitaire
- Lister les mesures à prendre permettant le respect des Bonnes Pratiques Phytosanitaires lors du traitement
- Connaître l'historique du cadre législatif européen sur les pesticides et les biocides

CONTENUS

- Le développement d'une stratégie de protection des cultures
- Les bonnes pratiques d'application des produits phytosanitaires
- La réglementation sur les pesticides et les biocides

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS





PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Introduire le sujet et donner envie à l'apprenant d'en savoir plus sur la sécurité et les bonnes pratiques phytosanitaires.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Applicateur des traitements phytosanitaires

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À LA SÉCURITÉ ET AUX BONNES PRATIQUES PHYTOSANITAIRES



Comment puis-je assurer correctement la sécurité de mes opérateurs ?

Découvrez de manière ludique et interactive la notion de sécurité et de bonnes pratiques phytosanitaires.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Comprendre pourquoi toujours lire attentivement l'étiquette d'un produit phytosanitaire avant de débuter le travail
- Connaître les informations et pictogrammes présents sur une étiquette de produit phytosanitaire
- Savoir comment appliquer correctement les produits phytosanitaires et se protéger

CONTENUS

- Les informations et pictogrammes présents sur une étiquette de produit phytosanitaire
- Les méthodes de protections à appliquer pour se protéger des produits phytosanitaires
- Les techniques d'applications de produits phytosanitaires

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer une analyse des risques liés à la santé et la sécurité du personnel.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Applicateur des traitements phytosanitaires

Prestataires de services

- Expert-Formateur

SÉCURITE ET BONNES PRATIQUES PHYTOSANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE

“ La santé et la sécurité de votre personnel sont primordiales au sein de votre organisation ! Suivez ce cours pour en savoir plus.

Transformez votre politique de santé et de sécurité, votre analyse des risques en des règles concrètes afin de sécuriser les conditions de travail de votre personnel.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir les notions de toxicité, d'exposition et d'intoxication
- Connaître les voies d'exposition et les méthodes d'évaluation du risque d'exposition des opérateurs
- Lister les principaux risques professionnels
- Connaître la notion de politique de santé et de sécurité
- Expliquer l'analyse des accidents grâce à la méthode de l'arbre des causes

CONTENUS

- Les notions de toxicologie
- L'exposition aux produits phytosanitaires
- L'analyse des risques, politique de santé et de sécurité
- L'enquête sur les accidents et la recherche des causes

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION
TP_2.106



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Réfléchir pertinemment sur toutes les activités en relation avec les produits phytosanitaires au sein de son organisation.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Applicateur des traitements phytosanitaires

Prestataires de services

- Expert-Formateur

SÉCURITE ET BONNES PRATIQUES PHYTOSANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ



Vous travaillez avec des produits phytosanitaires et vous vous demandez comment faire en sorte de tendre vers le risque zéro ? Si c'est le cas ce cours est pour vous !

Réduisez les risques encourus lors de l'utilisation de produits phytosanitaires.



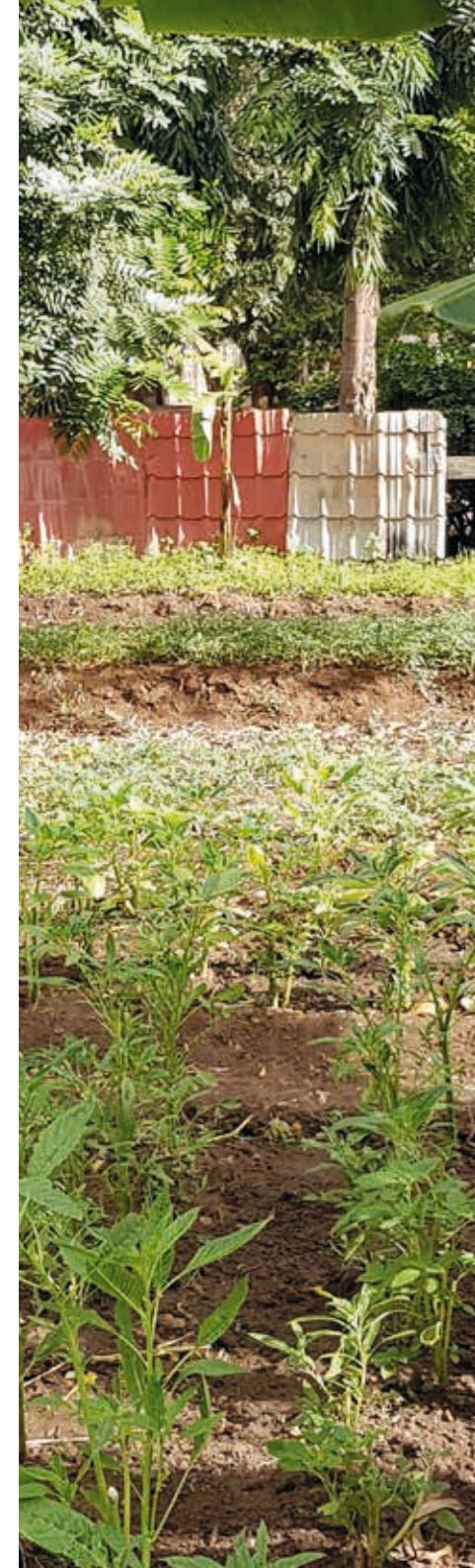
LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître l'ensemble des précautions à prendre pour l'application de produit phytosanitaire
- Expliquer le rôle et les intérêts des équipements de protection individuelle (EPI)
- Citer les différents éléments présents sur l'emballage des produits phytosanitaires
- Définir les règles concernant le transport, le stockage des produits phytosanitaires
- Connaître les premiers secours et les premiers soins à apporter en cas d'accident

CONTENUS

- La réduction l'exposition et se protéger
- L'emballage et étiquetage des produits
- Le stockage des produits phytosanitaires en toute sécurité et conformités
- L'organisation générale du transport des produits phytosanitaires
- Les premiers secours et premiers soins en cas d'accident





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer les notions basiques de la transformation et conservation des aliments.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

CONSERVATION, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



La transformation et conservation des fruits et légumes : tout savoir avant de lancer votre projet.

Acquérez ici les connaissances de base nécessaires pour entreprendre un projet de transformation/conservation des aliments!



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Expliquer les avantages et les défis de la transformation des aliments
- Connaître les différents facteurs (physiologie, microbiologie et hygiène) ayant un impact sur la transformation et la conservation des aliments
- Expliquer les conséquences des activités pré et post récolte sur la transformation et conservation des aliments
- Lister les avantages et limites des 4 grandes techniques de conservation des denrées

CONTENUS

- La transformation: défis et contraintes dans les pays d'Afrique, Caraïbes et Pacifique
- Les facteurs physiologique, microbiologique et sanitaire influençant la conservation des aliments
- Les techniques de conservation des produits





MÉTHODES

- Présentations
(PowerPoint ou autre),
cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances
(QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer les tenants et aboutissants de 4 techniques de transformation des fruits et légumes ainsi que leurs liens avec le conditionnement.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Tracabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

CONSERVATION, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES / NIVEAU AVANCÉ



Découvrez ici 4 techniques de base pour transformer vos produits agricoles !

Vous souhaitez faire du jus avec vos ananas, produire des confitures d'oranges, sécher votre pulpe de coco ou congeler vos haricots verts ? Ce cours est fait pour vous.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Décrire le diagramme de production, les conditions de mise en œuvre, les risques, les avantages et inconvénients, les limites de la technique et les contrôles (les 6 éléments-clés) lors de la préparation des jus et nectars de fruits
- Décrire les 6 éléments-clés lors de la préparation des confitures, gelées et marmelades de fruits
- Décrire les 6 éléments-clés lors de la préparation des fruits et légumes séchés
- Décrire les 6 éléments-clés lors de la préparation des fruits et légumes congelés
- Décrire les multiples objectifs (protection, manutention, identification, présentation...), les normes techniques et les exigences légales du conditionnement





CONTENUS

- Préparation des jus et nectars de fruits
- Préparation des confitures, gelées et marmelades de fruits
- Préparation des fruits et légumes séchés
- Préparation des produits congelés
- Conditionnement et marquage des produits

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Mettre en œuvre des méthodes de lutte contre les ennemis de culture en toute sécurité pour les opérateurs et les consommateurs



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures

PROTECTION DES CULTURES ET USAGE SÉCURISÉ DES PESTICIDES



*Protégez vos cultures !
Protégez vos clients et consommateurs !
Tel est votre défi !*



Garantissez la sécurité de vos produits à vos clients, assurez la santé de vos travailleurs et renforcez votre position sur les marchés locaux, régionaux et d'exportation.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Diagnostiquer et catégoriser les ennemis des cultures
- Lister les différentes méthodes de lutter et choisir la méthode de lutte la plus appropriée
- Mettre en œuvre une méthode de lutte
- Citer les caractéristiques des produits phytosanitaires et les risques associés.
- Adopter les bonnes pratiques phytosanitaires (EPI, lecture des étiquettes,...)
- Porter secours en cas d'intoxication

CONTENUS

- Les ennemis des cultures
- Les méthodes de lutte
- L'organisation et réalisation des traitements phytosanitaires
- Les notions de toxicologie
- La réduction de l'exposition aux produits phytosanitaires
- L'organisation et réalisation des traitements phytosanitaires





MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), video
- Démonstrations, exercices d'application
- Questions-réponses, brainstorming, métaplan
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Étude de cas, animations pédagogiques, débriefing/feedback, partage d'expérience, visite terrain et exercices de groupe

ÉVALUATIONS

- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale

PRÉREQUIS

- Occuper un poste de responsable en lien avec le traitement phytosanitaire des cultures
- Maîtriser les techniques de base de protection des cultures du semis à la récolte

RECOMMANDATIONS

- Avoir suivi la formation Gestion intégrée des bioagresseurs / Niveau Intermédiaire (TP_2.103)
- Avoir suivi la formation Protection des cultures / Niveau Avancé (TP_2.101)
- Avoir suivi la formation Sécurité et bonnes pratiques phytosanitaires / Niveau Intermédiaire (TP_2.106)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



CODE FORMATION
TP_2.025



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Entreprendre une analyse de la situation de l'entreprise en vue d'une conversion à l'agriculture biologique.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



*Préparez votre conversion
à l'agriculture biologique !*

*Vous souhaitez vous lancer dans l'agriculture biologique
mais vous ne savez pas trop par où commencer ?
Cette formation est pour vous.*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Citer les principes et les fondements de l'agriculture biologique
- Se positionner vis-à-vis des principales certifications internationales et nationales
- Citer les principes de la conversion biologique
- Conduire un diagnostic initial de conversion bio tant à l'échelle de l'entreprise qu'à l'échelle d'un producteur (dans le cadre d'une certification de groupe) sur la base des indicateurs de faisabilité
- Citer les étapes clefs à mettre en œuvre pour la certification (certification de groupe avec la mise en place du SCI et certification individuelle)

CONTENUS

- Les principes de l'agriculture biologique
- Les réglementations et les normes biologiques
- Les différents indicateurs d'une conversion biologique
- La mise en place d'une certification biologique

MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses), cours en auto-apprentissage
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, débats
- Travail de groupe, exercices avec correction par les pairs
- Partage d'expérience





ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...),
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...),
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

Formation présentielle

- Occuper un poste de responsable au niveau de la production
- Être capable d'appliquer un itinéraire technique de production conventionnel
- Avoir suivi la formation Introduction à l'agriculture biologique (TP_2.099)

Formation distancielle

- Occuper un poste de responsable au niveau de la production
- Être capable d'appliquer un itinéraire technique de production conventionnel
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence.
- Avoir suivi la formation Introduction à l'agriculture biologique (TP_2.099)



RECOMMANDATIONS

Formation présentielle

- Déjà disposer d'une production (conventionnelle ou non)
- Avoir suivi la formation Agriculture biologique / Niveau Intermédiaire (TP_2.097)

Formation distancielle

- Déjà disposer d'une production (conventionnelle ou non)
- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)
- Avoir suivi la formation Agriculture biologique / Niveau Intermédiaire (TP_2.097)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Appliquer les principes de
gestion moderne des vergers.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection
des cultures

GESTION MODERNE DES VERGERS : LES TECHNIQUES DE TAILLES DES MANGUIERS

*“ Taillons nos préjugés et mettons
en œuvre une gestion moderne
de nos vergers !*

*Augmentez la qualité de vos mangues grâce aux
techniques de gestion moderne des vergers !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir la notion de gestion moderne des vergers
- Faire les liens entre opérations de taille et gain de rentabilité et de qualité des fruits
- Évaluer un arbre à tailler
- Réaliser les différents types de taille (de formation, de rajeunissement, de production, d'entretien et sanitaire)
- Citer les périodes propices et les précautions à prendre pour les différentes tailles

CONTENUS

- Les principes de la gestion moderne des vergers
- La définition et les fondements de la taille





MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres)
- Exercices d'application

ÉVALUATIONS

- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Coaching : mise en pratique sur le lieu de travail

PRÉREQUIS

- Occuper un poste de responsable au niveau de la production de mangue ou être en charge de la formation des producteurs
- Maîtriser les bases de l'itinéraire technique du manguier
- Disposer du matériel de base pour la taille des vergers (sécateurs, échelles...)

RECOMMANDATIONS

- L'organisation doit disposer d'un verger de mangue ou disposer d'un groupe de producteurs-fournisseurs disposer à moderniser leurs vergers



FORMATION
PRATIQUE



PRÉSENTIEL



4
JOURS



TP_2.029
CODE
FORMATION



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Garantir une mangue de bonne qualité commerciale aux clients et expliquer les bonnes pratiques avant, pendant et après la récolte, du verger à la station de conditionnement.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable des récoltes
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

ASSURER LA QUALITÉ COMMERCIALE DE LA MANGUE AU NIVEAU DE LA RÉCOLTE ET DU POST-RÉCOLTE



*La qualité de la mangue
pour toujours !*

*Améliorez la qualité de vos mangues
pour performer à l'export !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister et expliquer les critères de qualité de la mangue destinée à l'export
- Choisir les vergers pertinents à bon potentiel de récolte pour l'exportation estimer les volumes
- Décrire les facteurs pré-récolte, récolte et post-récolte qui influencent la qualité des mangues
- Répertorier les bonnes pratiques pré-récolte, récolte et post-récolte de la mangue pour garantir la qualité commerciale des fruits

CONTENUS

- Le rôle des acteurs de la filière mangue
- Les activités de terrain et de récolte
- Les opérations de conditionnement





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Étude de cas, animations pédagogiques, jeux de rôle, débriefing/feedback

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir

PRÉREQUIS

Formation présentielle

- Occuper un poste de responsable dans la production de mangue / récolte
- Avoir suivi la formation Les principes du système de gestion de la qualité de la sécurité sanitaire et de la traçabilité (TP_5.049) ou expérience professionnelle équivalente

Formation distancielle

- Occuper un poste de responsable dans la production de mangue / récolte
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence.



- Avoir suivi la formation Les principes du système de gestion de la qualité de la sécurité sanitaire et de la traçabilité (TP_5.049) ou expérience professionnelle équivalente

RECOMMANDATIONS

Formation présentielle

- Avoir suivi la formation Optimisation des stations de conditionnement (TP_7.002)

Formation distancielle

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)
- Avoir suivi la formation Optimisation des stations de conditionnement (TP_7.002)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



4 JOURS



4 SEMAINES



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION
TP_2.016



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Identifier les pratiques (hygiène, traçabilité, planification, organisation) qui peuvent être améliorées tout au long du processus de production et de conditionnement afin de s'assurer de la qualité sanitaire et phytosanitaire de l'ananas.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

BONNES PRATIQUES DE CONDITIONNEMENT DE L'ANANAS



*Faites de votre ananas un fruit
que tout le monde vous envie !*

*Améliorez la qualité de nos ananas
pour toujours plus d'export !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Se positionner et citer ses rôles et devoirs dans la filière ananas
- Lister les critères de sélection de l'ananas export
- Enumérer les bonnes pratiques d'hygiène tout au long des étapes allant de la production au conditionnement passant par la récolte
- Lister les dispositions à mettre en œuvre pour planifier et organiser le conditionnement des ananas.
- Citer les différentes formalités et dispositifs nécessaires avant export (contrôles, analyses, certificats,...)

CONTENUS

- Les critères de sélection de l'ananas pour l'exportation par avion (variété, calibre, maturité,...)
- Les bonnes pratiques de récolte
- Le conditionnement, transport, paletisation
- La qualité sanitaire à toutes les étapes, de la récolte au conditionnement
- La traçabilité à toutes les étapes, de la récolte au conditionnement





MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations
- Discussions, débats, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe
- Partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale

PRÉREQUIS

- Occuper un poste de responsable pour une entreprise active dans le conditionnement de l'ananas
- Avoir suivi la formation Bonnes pratiques d'hygiène (TP_5.048) ou Les bonnes pratiques d'Hygiène et les principes de base de la traçabilité (TP_5.050) préalablement ou avoir une expérience professionnelle équivalente



RECOMMANDATIONS

- L'organisation doit déjà être active dans le conditionnement de l'ananas



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



CODE FORMATION



PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Exporter des avocats
de haute qualité.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable des récoltes
- Responsable du conditionnement
- Responsable Qualité-Traçabilité

AVOCAT BONNES PRATIQUES DE RÉCOLTE ET POST-RÉCOLTE



*L'avocat! Bon pour la santé
de votre entreprise!*

*Améliorez la qualité de vos avocats pour performer
sur les marchés d'exportation!*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques de l'avocatier (biologie, variétés, floraison...)
- Classer les fruits d'avocat en fonction de la qualité
- Décrire les facteurs pré-récolte, récolte et post-récolte qui influencent la qualité des fruits d'avocat
- Appliquer et effectuer un échantillonnage des fruits du verger pour les tests de maturité
- Effectuer des tests de maturité et interpréter les résultats

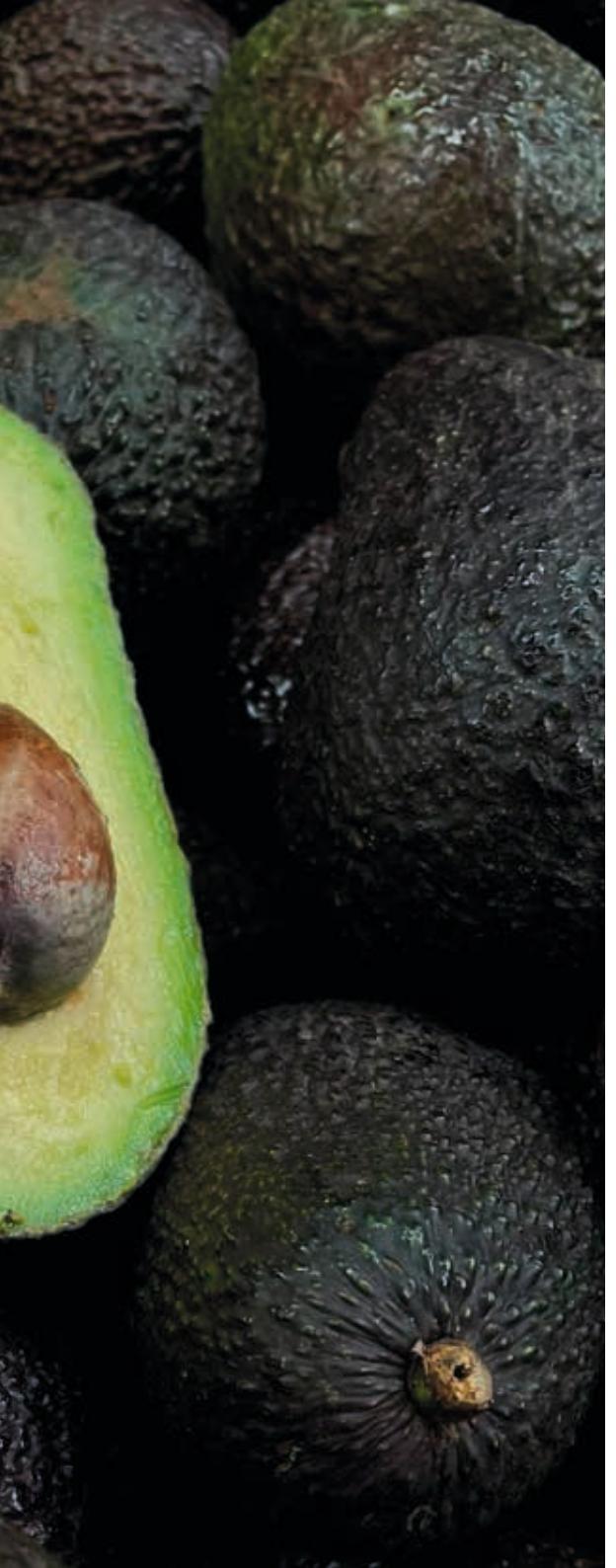
CONTENUS

- Les caractéristiques qualité de l'avocatier et des fruits
- La récolte et le transport de l'avocat
- La manipulation des avocats dans la station de conditionnement
- La commercialisation de l'avocat

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage, documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Étude de cas, partage d'expérience





ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...),
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)

PRÉREQUIS

Formation présentielle

- Travailler pour une entreprise déjà active dans le conditionnement et/ou la production d'avocats

Formation distancielle

- Travailler pour une entreprise déjà active dans le conditionnement et/ou la production d'avocats
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence



RECOMMANDATIONS

Formation distancielle

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION





**PRODUCTION ET
TRANSFORMATION
DES ALIMENTS**

**- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE**



FINALITÉ DE LA FORMATION

Gérer la culture de la noix de coco de la semence à la récolte.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures

LA CULTURE DE COCOTIERS

*“ Pour ne pas se casser la tête pour la production de noix de coco,
suivez cette formation !*

Améliorez vos rendements en noix de coco !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Décrire la botanique des différentes variétés (et hybrides) du cocotier, ses caractéristiques agromorphologiques, ainsi que son importance économique
- Lister les bonnes pratiques de création et de gestion d'une pépinière de cocotiers
- Énumérer les bonnes pratiques de création, suivi et gestion d'une plantation de cocotiers
- Reconnaître les maladies et ravageurs du cocotier et leur associer les méthodes préventives et/ou les méthodes de lutte
- Lister les bonnes pratiques de récolte et de gestion post-récolte des noix de coco.

CONTENUS

- Les généralités sur le cocotier
- La création et gestion d'une pépinière
- La création d'une plantation
- Le suivi et gestion d'une plantation

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage, documents à lire (manuels, articles, synthèses), film à visionner
- Sortie terrain
- Échanges avec participants enquête pré-formation sur les principaux problèmes rencontrés dans la culture du cocotier

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)

PRÉREQUIS

- Occuper un poste de responsable au niveau de la production de cocotiers
- Maîtriser les bases de l'itinéraire technique du cocotier

RECOMMANDATIONS

- L'organisation doit disposer d'une zone de production de cocotiers



**FORMATION
PRACTIQUE**



PRÉSENTIEL



**CODE
FORMATION**



3 GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

La production agricole et l'élevage sont conditionnés par un ensemble de paramètres environnementaux: lumière, eau, température, organismes nuisibles ou bénéfiques, etc. Quand l'un vient à manquer, la production peut être mise en danger. Nous savons par ailleurs que les pratiques agricoles peuvent impacter négativement les écosystèmes. Aussi est-il essentiel de comprendre comment fonctionne notre environnement (fonctionnement d'un sol, cycles de l'eau, du carbone, de l'azote, rôle de la biodiversité...), et quels sont les impacts potentiels de l'agriculture sur cet environnement pour finalement adopter les pratiques de préservation et restauration nécessaires.

Le COLEAD propose ici d'apprendre et de comprendre les fondements de l'environnement au sens large, d'aborder spécifiquement les effets de l'agriculture sur l'environnement et de se former aux techniques et méthodes qui permettent de restaurer la qualité environnementale. L'analyse des risques et «l'analyse du cycle de vie» en tant que démarches contribuant à la gestion durable de l'environnement, font également partie prenante de cette thématique de formation.



CONNAISSANCE DES FACTEURS DU MILIEU	57
IMPACTS DES PRATIQUES AGRICOLES SUR L'ENVIRONNEMENT / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	58
IMPACTS DES PRATIQUES AGRICOLES SUR L'ENVIRONNEMENT / NIVEAU AVANCÉ	60
RESTAURATION DE LA QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	61
RESTAURATION DE LA QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE / NIVEAU AVANCÉ	62
SYSTÈMES DE PRODUCTIONS DURABLES	64
GESTION DES DÉCHETS	66
FORMATION DE FORMATEURS SUR LA « GESTION DURABLE DE L'ENVIRONNEMENT »	68





GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer le fonctionnement et les interactions entre les plantes, le sol, l'eau, l'atmosphère et l'ensemble de la biocénose.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

CONNAISSANCE DES FACTEURS DU MILIEU

“ Apprenons à connaître tous les facteurs qui peuvent affecter la vie et la croissance de nos plantes !

Réfléchissez sur la place de votre système de production agricole à différents niveaux (sol, biocénose...).



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Expliquer l'influence des facteurs biotiques et abiotiques sur l'agrosystème
- Décrire le cycle de l'eau
- Définir un sol (composition, formation, propriétés)
- Énumérer et expliquer les services fournis par la biodiversité

CONTENUS

- L'influence des facteurs du milieu sur l'agriculture et stratégies d'adaptation
- Le contexte hydrologique de l'agriculture et besoins en eau des plantes
- L'introduction à la science du sol
- Le rôle et l'importance de la biodiversité pour la production agricole

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer les impacts de la production agricole sur le sol, l'eau, la biodiversité et la production de déchets.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

IMPACTS DES PRATIQUES AGRICOLE SUR L'ENVIRONNEMENT / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Prenons conscience de l'impact de nos pratiques agricoles sur ce qui nous entoure !

Acquérez les connaissances vous permettant une réflexion sur vos modes de production agricole afin de les améliorer.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Expliquer le cadre légal et le cadre non réglementaire (normes volontaires et standards privés) de la gestion durable de l'environnement
- Lister les impacts de l'agriculture sur la qualité de l'eau
- Expliquer la fertilité et les fonctions des sols
- Lister les impacts de l'agriculture sur la biodiversité
- Lister les impacts de l'agriculture sur la qualité de l'air
- Expliquer l'impact des activités agricoles sur la production de déchets





CONTENUS

- Le cadre réglementaire sur la gestion durable de l'environnement et les exigences des standards privés
- Les sources de contamination et l'importance de la qualité de l'eau
- Les fonctions et fertilité du sol
- Les menaces sur la biodiversité et impacts des systèmes de production
- Les impacts de l'agriculture sur la qualité de l'air
- Les impacts des activités agricoles sur la production de déchets et conséquence

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet



RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



TP_3.090
CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Détailler les impacts de la production agricole sur le sol, l'eau, la biodiversité et l'air.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

IMPACTS DES PRATIQUES AGRICOLE SUR L'ENVIRONNEMENT / NIVEAU AVANCÉ



Prenons conscience de l'impact de nos pratiques agricoles sur ce qui nous entoure !

Identifiez les pratiques agricoles qui peuvent être améliorées pour assurer une production plus durable à long terme.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Détailler les impacts de l'agriculture sur l'eau
- Détailler les impacts de l'agriculture sur la fertilité des sols
- Détailler les impacts de l'agriculture sur la biodiversité
- Détailler les impacts de l'agriculture sur la qualité de l'air

CONTENUS

- L'impact de l'agriculture sur la qualité de l'eau
- L'impact de l'agriculture sur la fertilité des sols
- L'impact de l'agriculture sur la biodiversité
- L'impact des pratiques agricoles sur la qualité de l'air

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Citer et expliquer les techniques et méthodes qui permettent, au niveau d'une exploitation, de réduire l'impact des activités agricoles et de restaurer un niveau suffisant de qualité environnementale.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

RESTAURATION DE LA QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Réfléchissons sur nos pratiques agricoles pour les rendre durables !

Cheminons vers une agriculture plus durable en nous adaptant à la pression réglementaire et aux changements climatiques.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister un ensemble de mesures réduisant l'impact des pratiques agricoles sur le sol, l'eau, l'air, la biodiversité
- Citer et définir 6 modes de production agricole durable
- Expliquer la méthodologie à appliquer au sein de l'exploitation lors d'une analyse des risques
- Définir le concept d'analyse du cycle de vie et ses étapes
- Citer le cadre réglementaire national et international en matière de déchets
- Énumérer les avantages d'une bonne gestion des déchets pour l'environnement

CONTENUS

- La réduction des impacts de l'agriculture sur l'environnement
- L'évaluation des risques d'impacts sur l'environnement pour répondre aux exigences des référentiels
- La priorisation de ses interventions grâce à l'analyse du cycle de vie (ACV)
- La gestion rationnelle des déchets liés à la production agricole

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Détailler et expliquer les techniques et méthodes qui permettent, au niveau d'une exploitation, de réduire l'impact des activités agricoles et de restaurer un niveau suffisant de qualité environnementale.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes

Prestataires de services

- Expert-Formateur

RESTAURATION DE LA QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE / NIVEAU AVANCÉ



*Changeons nos pratiques agricoles
pour une production plus durable !*

*Travaillons sur les solutions à mettre en œuvre
pour une agriculture plus durable.*



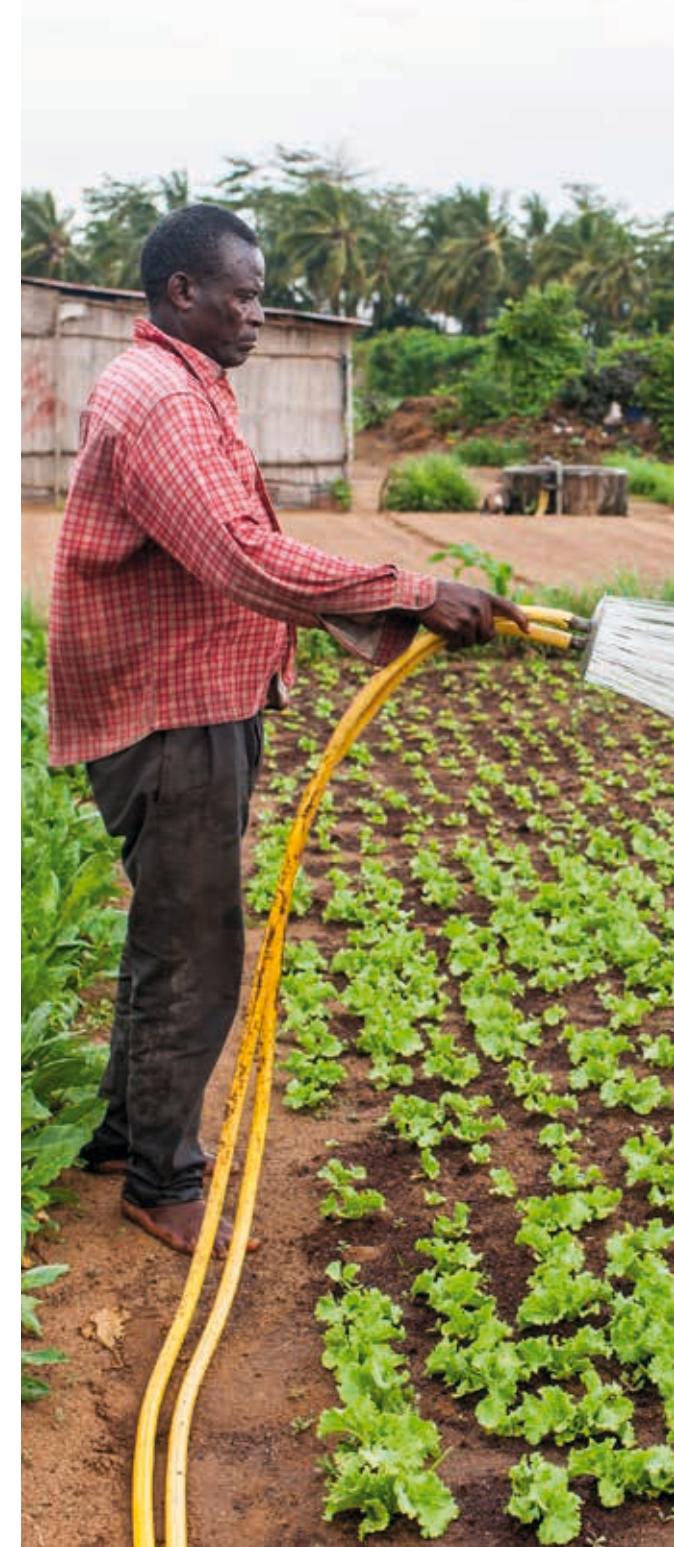
LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Détailler l'ensemble de mesures améliorant la gestion de l'eau au sein de l'exploitation agricole
- Détailler l'ensemble de mesures améliorant la gestion des sols au sein de l'exploitation agricole
- Détailler l'ensemble de mesures améliorant la gestion de la biodiversité au sein de l'exploitation agricole
- Détailler l'ensemble de mesures améliorant la gestion des déchets au sein de l'exploitation agricole
- Identifier comment réduire les émissions de substances polluantes, de particules et de gaz à effet de serre dans l'atmosphère

CONTENUS

- L'amélioration de la gestion de l'eau et la réduction de l'impact sur les ressources en eau
- La préservation et la restauration de la fertilité des sols
- Les pratiques culturales favorables à la biodiversité
- La réduction et valorisation des déchets d'origine agricole
- La réduction et la compensation des émissions de polluants atmosphériques





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Positionner son entreprise en fonction de sa rentabilité économique, son acceptabilité-équité sociale et sa préservation du milieu.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récolte

SYSTÈMES DE PRODUCTIONS DURABLES



*Produisez vous de
manière durable ?*

*Permaculture, agroécologie,
agriculture de conservation,
agriculture raisonnée,...
sont des exemples de modes
de production agricole parmi
tant d'autres. Mais nous !
Comment produisons nous ?*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Énumérer les impacts et les limites de l'agriculture industrielle basée sur un usage intensif des intrants et du travail du sol
- Définir le cadre légal et règlementaire de la gestion durable de l'environnement
- Identifier les pratiques agricoles qui ne sont pas conformes aux exigences des référentiels privés en matière de préservation de l'environnement et de durabilité
- Comparer les caractéristiques de divers modes de production (production conventionnelle, production biologique, agroforesterie, permaculture, agroécologie)
- Analyser les effets de l'agriculture industrielle et des mauvaises pratiques sur les sols, sur l'eau, sur la biodiversité, sur l'air
- Savoir utiliser le SAE ou « Système d'Auto-Évaluation » (outil du COLEAD) dans son exploitation





CONTENUS

- La préservation et la restauration de la fertilité des sols
- L'évaluation de la durabilité des systèmes de production
- L'amélioration des modes de production et des pratiques
- La mise en œuvre un plan de gestion durable

MÉTHODES

- Documents à lire (manuels, articles, synthèses), cours en auto-apprentissage
- Exercices d'application
- Discussions, questions-réponses
- Exercices avec correction par les pairs
- Débriefing/Feedback

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne..)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom..)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles..)
- Devoir à rendre



PRÉREQUIS

- Occuper un poste de cadre au sein d'une organisation active dans le secteur horticole
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (casque, micro et webcam)



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(1 jour de travail
par semaine)



CODE
FORMATION
TP_3.009



GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Élaborer un plan de gestion des déchets organiques au sein de ton entreprise.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Petit producteur
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable des achats
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits

GESTION DES DÉCHETS

“ Gérez vos déchets pour rendre votre entreprise plus durable et gagner en compétitivité.

Nous produisons tous les jours des déchets lors de nos activités aux champs, dans la station de conditionnement,... Mais comment les valoriser ou les réduire ?

Pourraient ils nous générer des revenus ? Suivez cette formation pour en savoir plus !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir la notion de déchet dans le contexte horticole
- Identifier et classifier la nature, la source et le flux des déchets produits au sein de son entreprise
- Identifier les principales menaces, faiblesses, forces et opportunités au niveau de l'entreprise pour la gestion des déchets
- Identifier des pratiques durables pour valoriser les déchets organiques au sein d'une entreprise
- Lister les principaux éléments pour élaborer un Plan de Gestion Intégrée des Déchets (PGID) et valoriser des déchets

CONTENUS

- La découverte des déchets
- La réduction de la production des déchets d'origine agricole
- La valorisation des déchets et la matière organique
- La valorisation énergétique des déchets organiques





MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses), cours en auto-apprentissage
- Exercices d'application
- Discussions, questions-réponses
- Exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Débriefing/Feedback

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)

PRÉREQUIS

- Occuper un poste de responsable impliqué dans la gestion des déchets de son organisation
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION





GESTION DE
L'ENVIRONNEMENT

- DOMAINES -
MÉTHODE DE
FORMATION



FINALITÉ DE LA FORMATION

Jouer le rôle de formateurs et de coaches pour les responsables techniques des entreprises, notamment dans le cadre de formations collectives ou de formations spécifiques en entreprise organisées par le COLEAD dans le domaine de la gestion durable de l'environnement



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

- Prestataires de services
- Expert-Formateur

FORMATION DE FORMATEURS SUR LA « GESTION DURABLE DE L'ENVIRONNEMENT »



La gestion durable de l'Environnement : un enjeu crucial pour les organisations pour lequel vous pouvez être acteur!

*Envie de vous améliorer en tant que formateur et coach ?
Envie d'élargir votre horizon de compétences sur la
gestion durable de l'environnement ?
Cette formation est faite pour vous !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Exposer clairement les éléments essentiels sur un sujet en lien avec la gestion durable de l'environnement
- Interagir et de réguler un groupe d'apprenants à distance
- Réaliser de bons supports (tels que le diaporama)
- Communiquer plus efficacement
- Élaborer un programme de formation

CONTENUS

- Les facteurs du milieu
- Les impacts des pratiques agricoles sur l'environnement
- La restauration de la qualité environnementale
- Les méthodes d'animateur de formation (préparation et animation)





MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses), cours en auto-apprentissage
- Exercices d'application
- Discussions, débats, questions-réponses
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Étude de cas, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Présentation orale

PRÉREQUIS

- Avoir une expertise spécialisée sur la thématique « Gestion de l'Environnement »
- Avoir une expérience dans l'accompagnement d'organisations du secteur horticole en pays ACP
- Avoir une expérience préalable dans la formation des adultes (au moins 5 ans)
- Connaître les enjeux environnementaux du secteur horticole
- Être capable d'accompagner des organisations dans leur transition vers des pratiques de production durable
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence



RECOMMANDATIONS

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)
- Avoir suivi l'ensemble des formations en auto-apprentissage de la thématique environnement



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(étalé sur une
durée de 4 mois)



CODE
FORMATION
TP_3.038



4

SANTÉ DES PLANTES

La « Santé des Plantes » intègre deux dimensions différentes et d'égale importance : (i) la conformité des produits végétaux aux normes garantissant la sécurité sanitaire des aliments ainsi que les normes concernant pour l'essentiel les résidus de pesticides (respect des Limites Maximales de Résidus applicables ou LMR) et certains contaminants environnementaux (métaux lourds, mycotoxines...) (ii) l'absence d'organismes nuisibles réglementés (dont les « organismes de quarantaine ») tels que des insectes, nématodes, virus, champignons ou bactéries, qui ne sont pas naturellement présents dans une région donnée, mais qui, du fait des transports internationaux, peuvent y être introduits involontairement. Aussi la santé des plantes traduit l'usage de produits conformes aux normes qui garantissent la sécurité sanitaire des aliments, mais aussi l'offre d'un produit sans organismes nuisibles. Ainsi chaque État est tenu d'élaborer une politique de préservation et de protection : c'est la politique phytosanitaire. Celle-ci regroupe tous les éléments d'une stratégie concertée. Les programmes de formation COLEAD suivants couvrent cette problématique et ses concepts clefs.



ÉVALUATION DES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	72
ÉVALUATION DES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES/ NIVEAU AVANCÉ	75
COMMUNICATION SUR LES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	76
COMMUNICATION SUR LES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ	78
ORGANISATION DES CONTRÔLES OFFICIELS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	80
ORGANISATION DES CONTROLES OFFICIELS / NIVEAU AVANCÉ	82
ORGANISATION DES INSPECTIONS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	84
ORGANISATION DES INSPECTIONS / NIVEAU AVANCÉ	86
ORGANISATION ET GESTION D'UN LABORATOIRE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	87
ORGANISATION ET GESTION D'UN LABORATOIRE / NIVEAU AVANCÉ	88
ORGANISATION DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	90
ORGANISATION DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE / NIVEAU AVANCÉ	92
ORGANISATION, MISSIONS ET FONCTIONNEMENT D'UNE ONPV / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	94
ORGANISATION, MISSIONS ET FONCTIONNEMENT D'UNE ONPV / NIVEAU AVANCÉ	96
SURVEILLANCE DES ORGANISMES NUISIBLES AUX VÉGÉTAUX DANS LE CADRE D'UN SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ DES RISQUES PHYTOSANITAIRES	98
ETABLISSEMENT D'UN PAYS EXEMPT DE NUISIBLE	100
ORGANISATION DU CONTRÔLE OFFICIEL	102
EXÉCUTION DU CONTRÔLE OFFICIEL	104
CERTIFICATS PHYTOSANITAIRES ET LES EXIGENCES LIÉES AUX DÉCLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR L'EXPORTATION VERS L'UNION EUROPÉENNE	106
LES MESURES DE GESTION INTÉGRÉE POUR LE CONTRÔLE DE LA MOUCHE DES FRUITS POUR LES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE MANGUE	108



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Décrire les concepts de base de la qualité sanitaire et phytosanitaire.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Responsable de la législation
- Expert en évaluation du risque sanitaire

Entreprises

- Responsable HSE
- Responsable Qualité-Tracabilité
- Gestionnaire du Risque

Prestataires de services

- Expert-Formateur

ÉVALUATION DES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Estimez la situation de votre organisation sur la thématique « qualité » des produits

Sécurité sanitaire, accord SPS, danger biologique, organismes nuisibles,... Toutes ces notions vous intéressent et vous souhaiteriez en savoir plus sur leurs significations, sur leurs relations, etc...

Ce cours est alors fait pour vous !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les accords internationaux (SPS, OTC, CIPV) et les normes internationales couvrant le domaine de la qualité (sanitaire, commerciale, organoleptique,...) des produits agricoles
- Énumérer les notions clés de la sécurité sanitaire et décrire les relations entre elles
- Identifier la nature des trois catégories de dangers (biologiques, physiques et chimiques) et les principales sources de contamination
- Définir les notions d'organismes nuisibles et d'organismes de quarantaine
- Connaître les institutions en charge, au niveau mondial, de l'établissement des normes de qualité des produits agricoles et les réglementations
- Expliquer l'application de l'analyse des risques aux problèmes de sécurité sanitaires des aliments





CONTENUS

- Les accords SPS et standards internationaux
- Les fondements de la sécurité sanitaire des aliments
- Les risques biologiques, physiques et chimiques
- Les organismes nuisibles majeurs (y compris de quarantaine)
- Le cadre réglementaire pour les aliments d'origine végétale
- L'introduction à l'analyse des risques

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet



RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS





SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Définir les trois composantes de l'analyse des risques.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Responsable de l'évaluation des risques SPS
- Responsable de la législation
- Expert en évaluation du risque sanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur

ÉVALUATION DES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES/ NIVEAU AVANCÉ



Évaluer un risque, gérer un risque, communiquer un risque sont des activités à la fois fort liées et fort différentes. Ce cours vous expliquera cela !

Comparez le concept d'analyse des risques (et ces trois composantes) avec ce qui se fait de manière concrète au sein de votre organisation.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir l'évaluation des risques et sa méthodologie
- Citer les principes généraux de l'évaluation du risque phytosanitaire
- Citer les différentes catégories de support de l'information
- Définir la gestion des risques en comparant celle-ci l'évaluation des risques
- Décrire le rôle de la communication dans le cadre de gestion des risques
- Expliquer les différents types de communication en lien avec la gestion et l'évaluation des risques

CONTENUS

- L'évaluation des risques (sanitaires des denrées alimentaires)
- Les principes généraux de l'évaluation du risque phytosanitaire
- Les ressources documentaires : où trouver l'information
- La communication relative aux résultats d'évaluation des risques et des contrôles officiels et aux mesures de gestion des risques

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Communiquer sur les risques sanitaires et phytosanitaires et identifier les difficultés qui se posent et comment évoluer vers plus d'efficacité.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Expert en évaluation du risque phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque sanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur

COMMUNICATION SUR LES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Quoi et comment communiquer sur les risques sanitaires et phytosanitaires ?

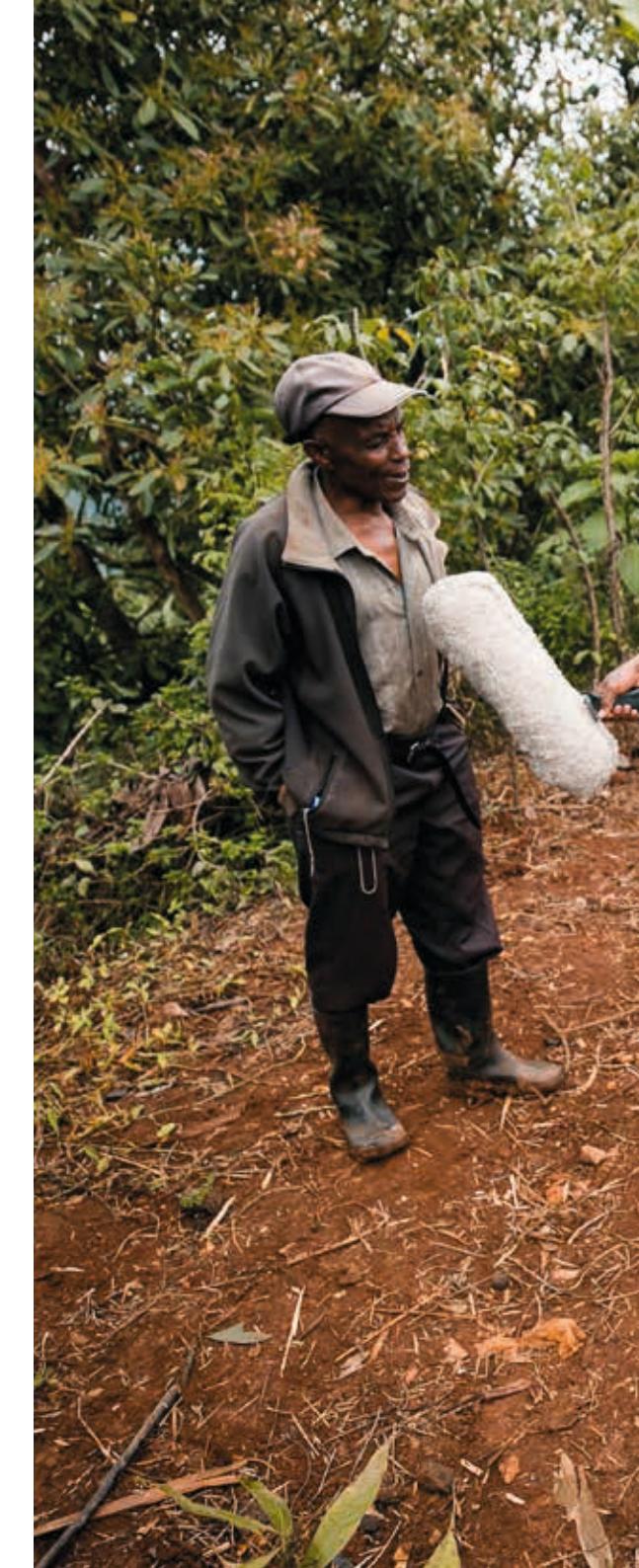
Ce parcours permet de comprendre le rôle et l'importance de la communication dans le cadre de la Gestion des risques sanitaires des aliments.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les notions clés de la sécurité sanitaire des aliments et connaître les facteurs responsables des risques d'intoxication
- Définir la notion et les finalités de la traçabilité ainsi que les objectifs et les éléments d'un système de traçabilité
- Énumérer les données à conserver et les informations nécessaires à une bonne communication sur les risques sanitaires
- Comprendre les différents systèmes de marquage
- Connaître les étapes de la mise en place d'un système de traçabilité
- Comprendre comment le système de traçabilité permet de répondre aux situations d'urgence et facilite la communication sur les risques





CONTENUS

- Les fondements de la sécurité sanitaire des aliments
- La traçabilité : principes, objectifs et éléments d'un système de traçabilité
- Le système d'information sur les données
- La mise en place d'un système de traçabilité
- La détection précoce et intervention d'urgence (RASFF)
- La communication sur les risques sanitaires des aliments

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Décrire les différents types de communication et leurs bonnes pratiques en fonction de l'activité d'analyse des risques (évaluation, gestion), en fonction de la situation.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur de l'Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable de la gestion des données
- Responsable de la communication sur les risques SPS

Prestataires de services

- Expert-Formateur

COMMUNICATION SUR LES RISQUES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ



Comment bien communiquer sur les risques sanitaires et phytosanitaires au sein de votre organisation ?

Il existe différents types de communication en fonction des situations vécues, des interlocuteurs...

Nous ne communiquons pas de la même manière lors d'une grave épidémie sanitaire ou lors d'une situation normale ! Quelles sont ces différences et quelles bonnes pratiques mettre en œuvre ?



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Décrire la communication et ses bonnes pratiques dans le cadre de l'analyse des risques sanitaires lors d'épidémie et de crise sanitaire majeure
- Différencier la communication des résultats de contrôles de sécurité sanitaire des aliments en temps normal, en situation d'urgence et dans le cadre du commerce international de denrées alimentaires
- Lister et expliquer les principes de la communication lors de l'évaluation et de la gestion des risques et en cas de crise





CONTENUS

- La communication au cours des épidémies majeures et des crises sanitaires
- La communication sur les résultats des contrôles en matière de sécurité sanitaire
- La communication relative aux résultats d'évaluation des risques et des contrôles officiels et aux mesures de gestion des risques
- L'étude de cas sur la communication

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Citer les tenants et aboutissants (cadre réglementaire, méthodologie) de la notion de contrôle officiel des produits agricoles.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Responsable des contrôles officiels SPS
- Responsable de la législation
- Responsable de la communication sur les risques SPS
- Expert risque phytosanitaire
- Expert risque sanitaire
- Inspecteur sanitaire
- Inspecteur phytosanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur

ORGANISATION DES CONTRÔLES OFFICIELS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Contribuez à la qualité des chaîne de valeurs horticoles nationales !

Dans un monde où les échanges de produits sont de plus en plus nombreux, le rôle des contrôles officiels devient de plus en plus crucial ! Mais qu'entendons-nous par contrôle officiel ?



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les points communs et les divergences de la législation sanitaire publique et de la réglementation sanitaire privée
- Lister les règlements définissant les contrôles officiels, leurs objectifs et leurs implications avec les pays tiers
- Énumérer les règlements et directives européennes en charge de la qualité des produits agricoles
- Connaître les principes des programmes nationaux de contrôles officiels et de surveillance, applicables à la transformation des aliments d'origine végétale et applicables aux résidus et contaminants de l'environnement
- Expliquer la notion d'échantillonage et de plan d'échantillonage
- Comprendre l'importance des contrôles des différents résidus et contaminants dans les denrées alimentaires et comment les mettre en œuvre





CONTENUS

- Les principes des contrôles officiels et des systèmes de certification (publics/privés)
- Le rôle des autorités compétentes dans les contrôles officiels, activités et tâches des contrôleurs officiels (vérifications, inspections, audits, certification)
- Lecadre réglementaire pour les aliments d'origine végétale
- Les principes généraux de la surveillance nationale et des Programmes de contrôles officiels en matière de transformation des aliments d'origine végétale
- Les principales notions d'échantillonnage
- Le contrôle officiel des résidus et des contaminants de l'environnement

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION
TP_4.130



ACCÉDER
AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Détailler et expliquer trois phases du contrôle officiel : planification - exécution - communication des résultats du contrôle.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes,
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Responsable des contrôles officiels
- Responsable de la législation
- Responsable de la communication sur les risques
- Expert en évaluation du risque phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque sanitaire
- Inspecteur sanitaire
- Inspecteur phytosanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur

ORGANISATION DES CONTROLES OFFICIELS / NIVEAU AVANCÉ



Le contrôle officiel, une activité plus complexe qui n'y paraît !

Réaliser un contrôle officiel peut sembler une activité assez basique. Elle requiert cependant de la préparation, de la planification, du respect de normes et règlements lors de son exécution et d'une communication appropriée. Voyons voir comment tout cela fonctionne !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Énumérer les règles générales concernant les techniques de prélèvements d'échantillons
- Définir les modalités des plans d'échantillonnage pour le contrôle statistique de la proportion d'individus non conformes d'un lot de marchandises
- Définir les modalités de contrôle de l'hygiène et de la sécurité microbiologique des aliments
- Mentionner les différences entre un contrôle des importations aux frontières dans un pays n'ayant aucun accord commercial avec un pays tiers et un contrôle des importations aux frontières dans un pays ayant un accord commercial ou faisant partie d'une organisation politique et commerciale d'états
- Expliquer le contenu d'un rapport de contrôle et les suites possibles aux contrôles
- Mentionner les différences et points communs entre la communication des résultats des contrôles de sécurité sanitaire des aliments, en temps normal, en situation d'urgence et dans le cadre du commerce international de denrées alimentaires





CONTENUS

- La méthode d'échantillonnage pour les contrôles officiels spécifiques au niveau de la planification
- La planification de l'échantillonnage
- La planification des contrôles, des inspections et des audits
- La planification des contrôles aux frontières
- Le rapport sur les activités de contrôle
- La communication sur les résultats des contrôles en matière de sécurité sanitaire dans la chaîne alimentaire

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Lister et expliquer l'ensemble des opérations basiques et le cadre réglementaire en lien avec la notion de qualité (sanitaire, phytosanitaire, organoleptique,...).



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Responsable des contrôles officiels SPS
- Expert en évaluation du risque phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque sanitaire
- Inspecteur sanitaire
- Inspecteur phytosanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur

ORGANISATION DES INSPECTIONS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



L'inspection, une activité cruciale pour protéger ses chaînes de valeurs nationales !



Organiser des inspections est une des activités centrales des autorités compétentes tout comme au sein d'une entreprise. Mais dans quel cadre et quelle logique s'inscrivent elles ?

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les différents accords et normes internationales et européennes couvrant le domaine de la qualité (sanitaire, commerciale, organoleptique,...) des produits agricoles
- Définir les notions d'organismes nuisibles et de quarantaine
- Définir et connecter les notions d'hygiène des aliments, de bonnes pratiques d'hygiène et de programmes pré-requis
- Expliquer la méthode HACCP (rôle, principes et étapes)
- Décrire les principes et étapes de mise en place d'un système de management de la qualité sanitaire et d'un système de traçabilité
- Expliquer la mise en œuvre d'un système permettant une réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments





CONTENUS

- Le cadre réglementaire pour les aliments d'origine végétale
- Les organismes nuisibles majeurs (y compris de quarantaine)
- Les programmes pré-requis (PRP/PrPo): principes d'hygiène et exigences sur l'approvisionnement en eau et chaîne du froid
- La méthode HACCP: principes et mise en place
- La mise en place d'un SMQS (Système de Management de la Qualité Sanitaire) dans une entreprise
- La traçabilité: principes, objectifs et éléments d'un système de traçabilité

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Définir et décrire la mise en œuvre d'un contrôle, d'une inspection ou d'un audit d'une entreprise agro-alimentaire.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Responsable des contrôles officiels SPS
- Expert en évaluation du risque phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque sanitaire
- Inspecteur sanitaire
- Inspecteur phytosanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur

ORGANISATION DES INSPECTIONS / NIVEAU AVANCÉ

“ Contrôle ? Inspection ? Audit ? Ces termes nous sont familiers. Mais qu'est ce qui les différencie sur le fond et sur leur mise en œuvre ?

Evaluez les activités de contrôle, d'inspection et d'audit mise en œuvre au sein de votre organisation.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Citer les éléments principaux composant la doctrine en matière de contrôle, inspection et audit
- Décrire la notion de système d'autocontrôle et les étapes menant à sa mise en place.
- Citer les enjeux et objectifs d'un contrôle en entreprise
- Décrire les 3 étapes d'un contrôle en entreprise
- Lister les procédures d'inspection et d'audit.
- Décrire le contenu type d'un rapport d'inspection

CONTENUS

- Les principes de la conduite d'un contrôle, d'une inspection, d'un audit - Déontologie
- Les principes d'autocontrôle et nature des vérifications
- La mise en œuvre d'un système de contrôle en entreprise
- La procédures d'inspection et de vérification
- Les rapports d'inspections
- L'inspection, certification et accréditation

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Décrire l'environnement réglementaire et les missions d'un laboratoire.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire
- Directeur de laboratoires d'analyse des contaminants

Prestataires de services

- Expert-Formateur

ORGANISATION ET GESTION D'UN LABORATOIRE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE

“ Les laboratoires, élément-clé de la sécurité sanitaire ! ”

Les laboratoires ont des rôles clés à tous les échelons des systèmes de sécurité sanitaire des aliments ! Intéressons nous à leur organisation !

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les réglementations relatives aux traitements de surface sur fruits et légumes, aux pesticides utilisés sur les végétaux et aux résidus de pesticide
- Décrire les caractéristiques de chaque catégorie de laboratoire
- Définir la norme ISO/CEI 17025 et les bonnes pratiques de laboratoire
- Énumérer les missions confiées à un laboratoire de santé de plantes
- Lister les normes et les processus de certification et d'accréditation d'un laboratoire
- Définir la notion de métrologie et son rôle dans les laboratoire

CONTENUS

- La législation et le rôle des normes privés
- Le cadre réglementaire pour les aliments d'origine végétale
- Le rôle des laboratoires dans le système de sécurité sanitaire des aliments
- L'organisation du laboratoire (conformément aux normes ISO 17025)
- L'organisation d'un laboratoire de Santé des Plantes
- La gestion de la qualité (accréditation, certification des laboratoires)

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Lister un ensemble de méthodes validées, couvrant les analyses chimiques et les examens microbiologiques, nécessaires aux contrôles officiels.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire
- Directeur de laboratoires d'analyse des contaminants

Prestataires de services

- Expert-Formateur

ORGANISATION ET GESTION D'UN LABORATOIRE / NIVEAU AVANCÉ



*À chaque danger correspond une méthode d'analyse spécifique !
Etudions cela !*

Voyez comment améliorer les pratiques actuelles ayant lieu dans les laboratoires.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître le principe des principales méthodes analytiques et les équipements utilisés pour les métaux lourds, les mycotoxines et les résidus de pesticides
- Connaître les méthodes de détection des micro-organismes pathogènes dans les denrées alimentaires
- Différencier les méthodes de détection des organismes nuisibles (de quarantaine et non de quarantaine)
- Connaître les critères de choix d'une méthode d'analyse et la procédure à suivre pour la validation des méthodes d'analyse
- Énumérer les directives pour le rapportage de résultats obtenus à partir de l'analyse chimique et de l'examen microbiologique des denrées alimentaires
- Citer tous les éléments nécessaires à la réalisation d'un plan d'affaires pour les laboratoires





CONTENUS

- Les méthodes analytiques (contaminants chimiques, tels que les résidus, les métaux lourds, les dioxines, les mycotoxines,...)
- Les méthodes de détection des agents pathogènes alimentaires
- Les méthodes de détection des organismes de quarantaine (insectes et nématodes)
- La validation des méthodes
- La rédaction des rapports d'analyse
- Le plan d'affaires pour les laboratoires

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Définir la notion de système de sécurité sanitaire des aliments.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services

ORGANISATION DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



La sécurité sanitaire des aliments, c'est important, mais en quoi cela consiste ?

En réponse aux crises sanitaires et à la demande croissante des consommateurs pour des produits sûrs et de haute qualité, la sécurité sanitaire des aliments est devenue une préoccupation majeure des gouvernements et de tous les acteurs de la filière agro-alimentaire ! Mais de quoi s'agit-il vraiment ?



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Décrire le cadre général de la réglementation (normes et accords internationaux) qui régissent les échanges commerciaux
- Lister et expliquer les notions clés relatives à la sécurité sanitaire des aliments
- Définir les responsabilités et obligations des différentes parties prenantes d'un système de sécurité sanitaire des aliments
- Expliquer comment renforcer les systèmes nationaux de contrôle alimentaire
- Définir la notion de politique de sécurité sanitaire





PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur de l'Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Responsable des contrôles officiels SPS
- Responsable de la gestion des données
- Responsable de la législation
- Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
- Responsable de la communication sur les risques SPS
- Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque sanitaire
- Expert en analyse de contaminants
- Inspecteur sanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur

CONTENUS

- L'accord SPS et standards internationaux
- Les principes généraux de sécurité sanitaire dans le cadre réglementaire européen
- Les responsabilités respectives des parties prenantes
- Les directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire
- La politique de sécurité sanitaire

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



ACCÉDER
AU COURS



CODE
FORMATION





SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Détailler certains thèmes spécifiques à la sécurité sanitaire des aliments tels que la surveillance, la coordination des services, les laboratoires et l'évaluation.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services

ORGANISATION DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE / NIVEAU AVANCÉ



Évaluez la situation de votre système national de contrôle alimentaire.

Maintenant, nous savons en quoi consiste un système de sécurité sanitaire des aliments mais quelles sont les composantes principales nécessaires à son fonctionnement au niveau national ?



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Décrire le cadre de la réglementation européenne et des normes privées en lien avec la sécurité sanitaire des aliments
- Définir la notion de surveillance dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments
- Lister les défis et les principes fondamentaux des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Énumérer les différentes catégories de laboratoires et leurs rôles respectifs dans les systèmes de sécurité sanitaire
- Expliquer comment coordonner les services de sécurité sanitaire des aliments
- Expliquer le rôle des procédures de vérification et de validation du fonctionnement du système de contrôle des aliments





PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur de l'Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Responsable de l'évaluation des risques SPS
- Responsable des contrôles officiels SPS
- Responsable de la gestion des données
- Responsable de la législation
- Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
- Responsable de la communication sur les risques SPS
- Directeur de laboratoires d'analyse des contaminants
- Expert en évaluation du risque sanitaire
- Expert en analyse de contaminants
- Inspecteur sanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur



CONTENUS

- La réglementation et rôle des normes privées
- Les principes généraux de surveillance nationale et système de contrôle
- L'organisation des systèmes nationaux de contrôle alimentaire
- La coordination des activités dans un système de sécurité sanitaire
- La rôle des laboratoires dans les systèmes de sécurité sanitaire
- L'évaluation du système de sécurité sanitaire national

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



13H30



TP_4.137

CODE FORMATION



ACCÉDER AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Définir les points clés liés à la notion d'Organisation National de Protection des Végétaux.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services

ORGANISATION, MISSIONS ET FONCTIONNEMENT D'UNE ONPV / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



*Faisons ensemble le QQOQCCP
(ou Quoi, Qui, Où, Quand, Comment,
Combien, Pourquoi) des ONPV!*

Evaluez la situation de votre ONPV!



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Expliquer les termes Accord SPS et Convention Internationale sur la protection des végétaux (CIPV) et les liens entre eux
- Détails les fonctions, les obligations, les missions, les structures et les mécanismes de financement d'une Organisation National de Protection des Végétaux (ONPV)
- Énumérer les contributions et les participations des parties prenantes aux missions et activités des ONPV

CONTENUS

- L'accès aux marchés : accord SPS et Convention Internationale sur la Protection des Végétaux
- Les structures et mise en place d'une ONPV
- Le fonctionnement d'une Organisation Nationale de Protection des Végétaux
- La gestion des relations avec les parties prenantes





PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur de l'Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable de l'évaluation des risques SPS
- Responsable des contrôles officiels SPS
- Responsable de la gestion des données
- Responsable de la législation
- Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
- Responsable de la lutte phytosanitaire
- Responsable de la certification phytosanitaire
- Responsable de la communication sur les risques SPS
- Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire
- Directeur de laboratoires d'analyse des contaminants
- Expert en évaluation du risque phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque sanitaire
- Expert en analyse des produits de protection des plantes (PPP)
- Experts analyse de contaminants
- Expert en diagnostic phytosanitaire
- Inspecteur sanitaire
- Inspecteur phytosanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur



MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE FORMATION
TP_4.138



ACCÉDER AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Détailler 4 missions spécifiques des ONPV: la surveillance des organismes nuisibles, l'accès au marché, le diagnostic et la certification des exportations.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services

ORGANISATION, MISSIONS ET FONCTIONNEMENT D'UNE ONPV / NIVEAU AVANCÉ



*Plongeons nous au sein des
missions clés des ONPV!*

*Evaluez la situation de votre ONPV par rapport
à ses 4 missions essentielles: la surveillance
des organismes nuisibles, l'accès au marché,
le diagnostic et la certification des exportations.*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Décrire les différents éléments constitutifs de la surveillance des organismes nuisibles par les ONPV
- Connaître le rôle du laboratoire de diagnostic dans la réalisation des missions de l'ONPV, sa gestion et les conditions de sa durabilité
- Comprendre les objectifs de la certification des exportations et les responsabilités de l'ONPV
- Comprendre le rôle de l'ONPV dans l'accès au marché et l'importance de réaliser des Analyses de Risque Phytosanitaire

CONTENUS

- La surveillance des organismes nuisibles
- Les services de diagnostic
- La certification des exportations
- Le rôle de l'ONPV dans l'accès au marché





PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur de l'Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable de l'évaluation des risques SPS
- Responsable des contrôles officiels SPS
- Responsable de la gestion des données
- Responsable de la législation
- Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
- Responsable de la lutte phytosanitaire
- Responsable de la certification phytosanitaire
- Responsable de la communication sur les risques SPS
- Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire
- Directeur de laboratoires d'analyse des contaminants
- Expert en évaluation du risque phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque sanitaire
- Expert en analyse des produits de protection des plantes (PPP)
- Experts analyse de contaminants
- Expert en diagnostic phytosanitaire
- Inspecteur sanitaire
- Responsable des contrôles officiels
- Inspecteur phytosanitaire

Prestataires de services

- Expert-Formateur

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



9H30



TP_4.139

CODE FORMATION



ACCÉDER AU COURS



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Concevoir un système de surveillance des ravageurs dans les pays ou améliorer l'actuel.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable de l'évaluation des risques
- Responsable du programme de surveillance phytosanitaire
- Expert en évaluation des risques phytosanitaires

SURVEILLANCE DES ORGANISMES NUISIBLES AUX VÉGÉTAUX DANS LE CADRE D'UN SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉE DES RISQUES PHYTOSANITAIRES



Éliminez les problèmes de ravageurs dans l'œuf grâce à la surveillance des ravageurs au premier coup d'œil!

Préparez-vous à améliorer ou mettre à jour votre système de surveillance phytosanitaire!

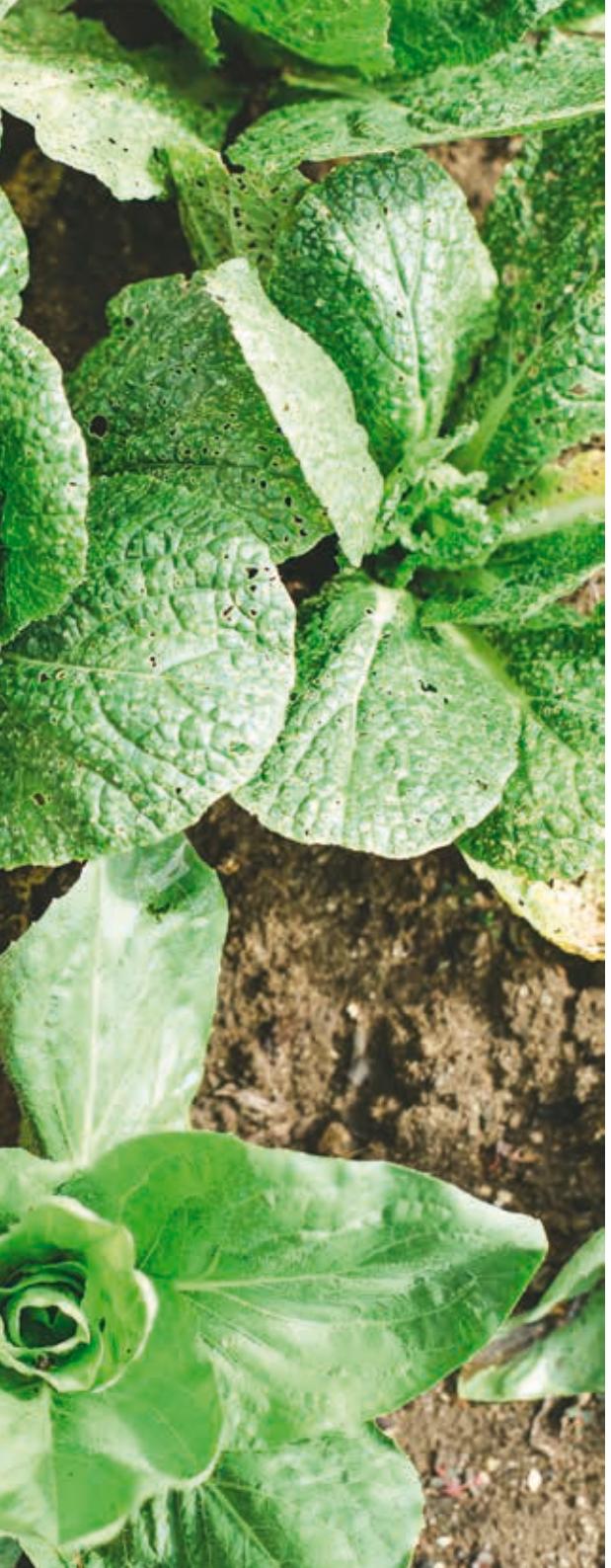


LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir les rôles et la place de la surveillance dans un système phytosanitaire.
- Connaître les bases théoriques de la surveillance phytosanitaire, en relation avec les principales NIMP et les lignes directrices pertinentes
- Identifier les éléments de base pour organiser et mettre en place un système de surveillance générale, en relation avec les exigences de la CIPV, la politique nationale et le contexte phytosanitaire du pays
- Identifier les éléments de base pour organiser et mettre en place un système de surveillance spécifique, en relation avec les exigences de la CIPV, la politique nationale et le contexte phytosanitaire du pays
- Concevoir et mettre en œuvre un système de surveillance générale et spécifique (étude de cas)





CONTENUS

- L'intérêt, importance et place de la surveillance dans un système phytosanitaire
- Les bases théoriques de la surveillance phytosanitaire - NIMP relatives à la surveillance phytosanitaire
- Les approches, éléments et application de la surveillance générale
- Les approches, éléments et application de la surveillance spécifique
- L'étude de cas - Conception et mise en œuvre d'un programme de surveillance du carpocapse de la pomme

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage, documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel
- Discussions, débats, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(1 jour de travail
par semaine)



CODE
FORMATION



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Identifier et appliquer les éléments de base pour la mise en œuvre du PFC conformément aux exigences de la CIPV et de la NIMP en tenant compte de la politique phytosanitaire, des objectifs et de la situation de leurs pays.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
- Responsable de la lutte phytosanitaire
- Expert en évaluation du risque phytosanitaire

ETABLISSEMENT D'UN PAYS EXEMPT DE NUISIBLE



Comment être libre ?

*Si nous parlons de lutte antiparasitaire,
rejoignez cette session de formation !*



*Soutenir les chaînes de valeur nationales et les produits commerciaux en les protégeant des nuisibles dangereux.
Avec quelques mesures supplémentaires, évitez les pertes de production et les traitements chimiques coûteux.*

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Comprendre le concept général, les avantages attendus et la méthodologie d'établissement d'un pays exempt d'organismes nuisibles (Pest Free Country)
- Connaître les étapes de la phase d'initiation de la qualification PFC et les informations à réunir
- Connaître les conditions à réunir pour développer un programme d'établissement d'un pays exempt d'organismes nuisibles
- Lister les différentes étapes de la phase d'établissement de la qualification PFC et mesures à mettre en œuvre
- Connaître les moyens et mesures à mettre en œuvre pour maintenir un pays exempt d'organismes nuisibles
- Lister les étapes à suivre, les informations requises et les risques pour l'accès au marché

CONTENUS

- Le cadre réglementaire sur les pays exempts de parasites en tant que mesure phytosanitaire et méthodologie globale pour établir et maintenir un pays exempt de parasites
- Les phases d'initiation et de développement du programme PFC
- La mise en place de la phase PFC
- La phase de maintenance PFC, phase d'accès au marché et synthèse





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage, documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel
- Discussions, débats, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

Formation présentielle

- Occuper un poste de responsable au sein de l'autorité compétente

Formation distancielle

- Occuper un poste de responsable au sein de l'autorité compétente
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

Formation distancielle

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



3 JOURS



4 SEMAINES



DISTANCIEL -
- TUTORÉ -
(1 jour de travail
par semaine)



CODE FORMATION



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Concevoir et superviser la mise en œuvre d'un système de contrôles officiels, adapté aux exigences de la Convention internationale pour la protection des végétaux et en particulier en relation avec les exigences de la nouvelle législation phytosanitaire de l'UE.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur de l'Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable des contrôles officiels SPS
- Responsable de la lutte phytosanitaire
- Inspecteur sanitaire
- Inspecteur phytosanitaire

ORGANISATION DU CONTRÔLE OFFICIEL

“ Soyez prêt à contrôler correctement et efficacement !

*Contrôler est votre cœur de métier !
Comment cela s'intègre-t-il dans un système national de contrôles ?*

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Énumérer les principes et exigences d'une politique officielle de contrôle, au regard de l'Accord SPS et de la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV) ainsi que l'évolution de la législation phytosanitaire de l'UE et ses implications pour les pays tiers
- Identifier les éléments de base d'un système national de contrôle par rapport aux 4 piliers d'un système SPS
- Expliquer le processus d'identification des risques dans la mise en place d'un système de contrôles (importation et exportation) et de certification phytosanitaire, au regard des normes internationales pour les mesures phytosanitaires pertinentes
- Décrire la méthodologie d'organisation des contrôles officiels et ses différentes étapes (Préparation, Programmation, Planification et Exécution)
- Concevoir les bases d'un système d'audit interne pour le système de contrôle officiel
- Identifier les enjeux et les implications de la mise en place d'un système pérenne de financement d'un système national de contrôle





CONTENUS

- Les fonctions et obligations d'une organisation nationale de la protection des végétaux en vertu de la Convention internationale pour la protection des végétaux
- L'évolution de la législation phytosanitaire de l'UE : contexte, enjeux, exigences et implications des (4) options PMR pour l'exportation de fruits et légumes vers l'UE
- Les bases d'un système de contrôle national
- L'identification des risques pour l'organisation des contrôles officiels
- La mise en place d'un Plan Officiel de Contrôle lié aux profils de risques des opérateurs Objectifs spécifiques
- L'audit interne d'un système de contrôles officiels

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage, documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe) travail
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

Formation présentielle

- Occuper un poste de responsable au sein de l'autorité compétente

Formation distancielle

- Occuper un poste de responsable au sein de l'autorité compétente
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

Formation distancielle

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



4 JOURS



4 SEMAINES

DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION
TP_4.041



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Réaliser les activités de contrôle phytosanitaire, d'inspection et de certification conformément aux procédures et instructions.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Responsable de la lutte phytosanitaire
- Responsable de la certification phytosanitaire
- Responsable des contrôles officiels
- Inspecteur phytosanitaire

EXÉCUTION DU CONTRÔLE OFFICIEL

“ Préparons-nous à contrôler !
Soyez à jour et de plus en plus efficace tout en faisant votre travail quotidien d'inspecteur.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Énumérer les applications des normes pour les mesures phytosanitaires (NIMP) en relation avec les exigences de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) pour les parties contractantes
- Expliquer le contexte réglementaire et l'évolution de la législation phytosanitaire de l'UE, en particulier par rapport au règlement UE 2016/2031 et ses implications
- Lister et définir les principes généraux de l'inspection et de la certification phytosanitaire, en relation avec les principales NIMP pertinentes
- Expliquer comment établir et exécuter un plan d'échantillonnage dans le cadre des contrôles officiels
- Connaître le système de certification des exportations, les éléments d'un certificat phytosanitaire en lien, les exigences en matière d'informations à transmettre et la raison des rejets
- Connaître les exigences en matière de traçabilité dans le cadre des activités de contrôle officiel et de communication

CONTENUS

- Les exigences des normes internationales de protection des végétaux et évolution de la réglementation phytosanitaire de l'UE
- Les principes généraux de l'inspection phytosanitaire
- Les types de contrôles, organisation et procédures des contrôles officiels
- L'importance de l'échantillonnage et l'application des protocoles d'échantillonnage
- Les systèmes de certification phytosanitaire des exportations
- La préparation et le remplissage des déclarations supplémentaires





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage, documents à lire (manuels, articles, synthèses),
- Démonstrations, tutoriel
- Discussions, débats, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre



PRÉREQUIS

Formation présentiel

- Occuper un poste d'exécution au sein de l'autorité compétente (en charge de l'inspection ou de toute autre activité liée au contrôle officiel)

Formation distancielle

- Occuper un poste d'exécution au sein de l'autorité compétente (en charge de l'inspection ou de toute autre activité liée au contrôle officiel)
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

Formation distancielle

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



3 JOURS



4 SEMAINES

DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(1 jour de travail
par semaine)



CODE FORMATION



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Remplir adéquatement les certificats phytosanitaires en prêtant une attention particulière aux exigences des déclarations additionnelles.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable des contrôles officiels SPS
- Responsable de la législation
- Responsable de la certification phytosanitaire
- Inspecteur phytosanitaire

CERTIFICATS PHYTOSANITAIRES ET LES EXIGENCES LIÉES AUX DÉCLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR L'EXPORTATION VERS L'UNION EUROPÉENNE

“Soutenez vos filières horticoles en réduisant le nombre de notifications liés à des certificats mal remplis !

Découvrez les changements apportés par la nouvelle législation phytosanitaire en matière de certification pour exporter vers l'Union européenne et adaptez vous à ces changements.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Expliquer l'évolution et les enjeux de la législation phytosanitaire de l'UE
- Rechercher les exigences d'importation pour l'UE en fonction des produits
- Utiliser l'information présente dans les notifications d'interception
- Remplir correctement la déclaration complémentaire en fonction des produits exportés
- Élaborer des fiches de documentation sur les organismes nuisibles à destination des inspecteurs





CONTENUS

- L'évolution de la législation de l'UE
- La base de la législation de l'UE
- Les interceptions
- La déclaration supplémentaire
- La fiche de documentation
- La liste des organismes nuisibles prioritaires

MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel
- Discussions
- Travail de groupe
- Étude de cas, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale

PRÉREQUIS

- Occuper le poste inspecteur phytosanitaire au sein d'une ONPV
- Connaître les bases de la certification phytosanitaire
- Savoir réaliser une inspection phytosanitaire
- Avoir suivi la formation Exécution du contrôle officiel (TP_4.040) ou expérience professionnelle équivalente



FORMATION
THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



CODE
FORMATION



SANTÉ
DES PLANTES

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Mettre en place les mesures de gestion intégrée de la mouche des fruits au sein des entreprises de la filière mangue.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable des récoltes
- Responsable du conditionnement
- Responsable Qualité-Traçabilité

LES MESURES DE GESTION INTÉGRÉE POUR LE CONTRÔLE DE LA MOUCHE DES FRUITS POUR LES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE MANGUE



*Mouche des fruits ou mangez des fruits ?!
Tout sur la gestion de la gestion de la
mouche des fruits pour mieux exporter!*

Améliorez votre gestion de la mouche pour un export de qualité!



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Citer les éléments clés de la biologie et des modes d'infestation de la mouche des fruits
- Identifier les étapes présentant un risque d'infection
- Reconnaître les fruits piqués sur la base de l'animation pédagogique dédiée
- Citer les procédures d'inspection et de certification phytosanitaires
- Former les opérateurs à la reconnaissance des fruits piqués par des mouches pour les écarter du tri, sur base de la méthode de l'Animation Pédagogique M1, développée spécifiquement par le COLEAD sur ce sujet





CONTENUS

- Le contexte et objectifs de la formation
- La présentation générale du dossier mangue
- La biologie de la Mouche des fruits
- Les risques et mesures de gestion intégrées du dossier mangue
- L'inspection et le certificat phytosanitaire
- La reconnaissance des fruits piqués par la mouche des fruits

MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application
- Questions-réponses, brainstorming
- Animations pédagogiques, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Présentation orale

PRÉREQUIS

- Être en charge de la gestion de la mouche des fruits au sein de son organisation (aux vergers et/ou en station de conditionnement), travailler dans la filière mangue
- Maîtriser les étapes de production et/ou de conditionnement de la mangue



FORMATION
PRATIQUE



PRÉSENTIEL



CODE
FORMATION

5

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



Les crises alimentaires des 25 dernières années ont ébranlé la confiance des consommateurs et entraîné une évolution continue de la réglementation des marchés, notamment en matière de santé publique. Au-delà de la problématique santé, c'est l'économie de pays exportateurs à moyens ou faibles revenus qui peut potentiellement être affectée par de tels changements de normes publiques et privées, si celles-ci ne sont pas prises en compte. La sécurité sanitaire des aliments est au cœur de l'action du COLEAD qui plaide ainsi pour un exercice des activités économiques dans le respect des lois et règlements, le respect du bien-être des personnes et pour une application des meilleures pratiques. Les différents programmes de formation ici présentés abordent les moyens pour garantir l'innocuité des aliments ainsi que pour restaurer la confiance auprès des consommateurs. En outre, les différents parcours permettent de comprendre les dispositifs réglementaires, les mesures de maîtrise des risques (démarche HACCP) et les systèmes de traçabilité des produits.



INTRODUCTION À LA GESTION DES RISQUES SANITAIRES	112
GESTION DES RISQUES SANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	113
GESTION DES RISQUES SANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ	114
INTRODUCTION À L'HYGIÈNE ET MAÎTRISE DES RISQUES	115
HYGIÈNE ET MAÎTRISE DES RISQUES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	116
HYGIÈNE ET MAÎTRISE DES RISQUES / NIVEAU AVANCÉ	117
INTRODUCTION À LA RÉGLEMENTATION ET NORMES PRIVÉES	118
RÉGLEMENTATION ET NORMES PRIVÉES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	119
RÉGLEMENTATION ET NORMES PRIVÉES / NIVEAU AVANCÉ	120
INTRODUCTION À LA TRAÇABILITÉ	121
TRAÇABILITÉ / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	122
TRAÇABILITÉ / NIVEAU AVANCÉ	123
LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LES PRINCIPES DE BASE DE LA TRAÇABILITÉ	124
LES PRINCIPES DU SYSTÈME DE GESTION DE LA QUALITÉ DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA TRAÇABILITÉ	126
L'AUDIT INTERNE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT POUR UNE ONPV	128
L'AUDIT INTERNE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT POUR UNE ENTREPRISE	130
STANDARD GLOBAL G.A.P (MODALITÉS ET CHECKLIST)	132
INSPECTIONS INTERNES (GLOBAL G.A.P OPTION II)	134
GLOBAL G.A.P : COMMENT PRÉSENTER LA NORME AUX PRODUCTEURS-FOURNISSEURS	136
INCLURE LES MESURES COVID-19 DANS LE SMQS	138
LA MÉTHODE HACCP	140



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer la méthode d'évaluation des risques et chacune de ses étapes.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À LA GESTION DES RISQUES SANITAIRES

“ La gestion des risques sanitaire : le B.A.BA pour mon organisation ”

Nous sommes tout le temps dans notre vie quotidienne en train d'évaluer des risques que ce soit de manière consciente ou inconsciente ! Qu'en est il au sein de notre organisation ? Ayez les connaissances permettant une première réflexion basique sur vos pratiques au sein de votre organisation en lien avec la qualité sanitaire des aliments.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Différencier un danger d'un risque
- Distinguer la nature des différents dangers
- Différencier les mesures de précaution des mesures de prévention
- Connaître les principes de base de l'évaluation d'un risque
- Savoir utiliser l'évaluation des risques pour choisir les options de maîtrise les mieux adaptées

CONTENUS

- La différence entre un danger et un risque
- La nature des différents dangers
- La différence entre précaution et prévention
- Le principe de l'évaluation d'un risque et les mesures de maîtrise

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer la méthode d'évaluation des risques et chacune de ces étapes.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GESTION DES RISQUES SANITAIRES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Remettons en questions nos pratiques en lien avec la qualité sanitaire des aliments !

Acquérir une compréhension globale des principes de l'hygiène alimentaire, y compris les stratégies de mise en œuvre, l'identification des risques et les processus d'évaluation est une nécessité. Améliorez votre expertise en matière de sécurité sanitaire et devenez un professionnel compétent dans ce domaine crucial.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir l'hygiène des aliments et ses principes généraux
- Expliquer la mise en œuvre des principes d'hygiène des aliments (programmes pré-requis et guides de bonnes pratiques d'hygiène)
- Citer les origines et natures des risques biologiques, physiques et chimiques
- Distinguer l'analyse des risques de l'analyse des dangers
- Énumérer et expliquer les étapes de l'évaluation des risques

CONTENUS

- Les principes généraux d'hygiène des aliments
- L'origine et nature des risques sanitaires
- Les principes de base de l'analyse des risques

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE FORMATION



ACCÉDER AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Citer les éléments nécessaires à la mise en œuvre d'une démarche d'évaluation des risques sanitaires.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GESTION DES RISQUES SANITAIRES / NIVEAU AVANCÉ



Gérons les risques sanitaires !

Réduire les risques sanitaires au sein de son organisation commence par la mise en place de bonnes pratiques mais lesquelles ? Comment prioriser ? C'est ce que vous allez découvrir dans ce cours.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les étapes de la mise en place d'un SMQS
- Connaître les mesures de maîtrise qui peuvent être mises en place dans une entreprise
- Connaître le processus de vérification interne et de certification du SMQS
- Comprendre l'objectif d'un Système d'autocontrôle et l'intérêt des Guides de Bonnes Pratiques

CONTENUS

- La mise en place d'un SMQS
- Les mesures de maîtrise en entreprise
- Le processus de contrôle interne et de certification du SMQS
- Le système d'autocontrôle et les guides de bonnes pratiques de productions (guides d'autocontrôles)

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer les règles d'hygiène essentielles à respecter dans la production.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À L'HYGIÈNE ET MAÎTRISE DES RISQUES



L'essentiel des règles d'hygiène

Qui n'a jamais eu à subir une intoxication alimentaire ? La plupart sont heureusement bénignes. Cependant vous devez au sein de votre organisation tout mettre en œuvre afin d'assurer la qualité sanitaire de vos produits ! Avec ce cours, acquérez les premières connaissances pour entamer une réflexion sur vos pratiques en lien avec l'hygiène sanitaire.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les différents types de microbes à considérer en sécurité sanitaire des aliments et les sources de contamination
- Définir la notion de système de management de la qualité sanitaire
- Connaître la méthode des 5M

CONTENUS

- Les microbes en lien avec la sécurité sanitaire des aliments
- Les sources de contamination
- La notion de système de management de la qualité sanitaire
- La méthode des 5M

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer le rôle de l'hygiène lors de différentes étapes de la chaîne alimentaire et notamment lors de la conservation et transformation des fruits et légumes.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

HYGIÈNE ET MAITRISE DES RISQUES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE

“ Assurons nous de la qualité sanitaire de nos produits !

Avec ce cours, construisez votre socle de connaissances vous permettant d'analyser les mesures d'hygiène actuellement mises en place au sein de votre organisation.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir l'hygiène des aliments et ses principes généraux
- Expliquer la mise en œuvre des principes d'hygiène des aliments (programmes pré-requis et guides de bonnes pratiques d'hygiène)
- Lister les facteurs à prendre en compte lors de la préservation et conservation des fruits et légumes
- Connaître les principales techniques de préparation et de conservation des fruits et légumes

CONTENUS

- Les principes généraux d'hygiène des aliments
- La préservation et conservation des fruits et légumes

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer la notion de qualité en partant de la nature des risques, passant par l'évaluation des risques en production et allant jusqu'aux principales réglementations mondiales et européennes (du micro au macro).



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

HYGIÈNE ET MAÎTRISE DES RISQUES / NIVEAU AVANCÉ



Devenez un pro en terme de qualité sanitaire des produits horticoles !

Qualité sanitaire, sécurité sanitaire, hygiène, risque, danger, sécurité phytosanitaire,... Si ces notions prêtent à confusion pour vous, ce cours rendra tout cela clair!

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Énumérer les notions clés de la sécurité sanitaire et décrire brièvement les relations entre elles
- Différencier l'approche passée « obligation de moyens » versus l'approche actuelle « obligation de résultats » dans le cadre de la sécurité sanitaire des aliments
- Citer les origines et natures des risques biologiques, physiques et chimiques
- Expliquer la méthode HACCP et ses 7 principes et 12 étapes
- Connaître les réglementations européennes et mondiales relatives à la sécurité sanitaire des aliments, aux contaminants biologiques et à la santé des plantes

CONTENUS

- Les fondements de la sécurité sanitaire
- L'origine et nature des risques sanitaires
- La méthode HACCP
- La réglementation sur la sécurité sanitaire et phytosanitaire

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer l'origine des réglementations (internationales et européennes) et des standards privés et différencier ce qui relève de la réglementation ou des standards privés.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité
- Responsable communication et RSE

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À LA RÉGLEMENTATION ET NORMES PRIVÉES



“ Cadre réglementaire et normes privés : faites la différence !

Comment s'y retrouver entre réglementations européennes, normes internationales, standards privés,... ? Suivez ce cours et initiez une première réflexion sur les stratégies de votre organisation en relation aux réglementations et NPV.

”

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Expliquer l'accord SPS, ses objectifs et les mesures SPS
- Expliquer l'accord OTC et ses objectifs
- Expliquer les différences entre les Normes Volontaires Privées et les réglementations

CONTENUS

- L'accord sanitaire et phytosanitaire
- L'accord « obstacle technique au commerce » (OTC)
- Les normes volontaires privées

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE FORMATION
TP_5.119



ACCÉDER AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Décrire l'environnement normatif (public et privé) dans lequel son entreprise se situe.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité
- Responsable communication et RSE

Prestataires de services

- Expert-Formateur

RÉGLEMENTATION ET NORMES PRIVÉES / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Positionnez votre organisation dans l'environnement des réglementations et standards privés

Réglementations internationales et normes privées impactent toutes les activités de votre organisation ! Il est donc crucial de bien les comprendre !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les réglementations européennes et mondiales relatives à la sécurité sanitaire des aliments, aux contaminants biologiques et à la santé des plantes
- Citer les normes et réglementations internationales et européennes régissant les normes de qualité des produits agricoles et leur étiquetage
- Lister les traitements autorisés sur fruits et légumes et leurs réglementations respectives.
- Connaître le régime de l'OCDE
- Énumérer les règlements européens et internationaux régissant le contrôle des produits agricoles

CONTENUS

- La réglementation sur la sécurité sanitaire et phytosanitaire
- La qualité commerciale et l'étiquetage des fruits et légumes
- La réglementation relative au contrôle des produits agricoles



MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE FORMATION
TP_5.117



ACCÉDER AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Décrire l'environnement normatif (public et privé) dans lequel son entreprise se situe.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité
- Responsable communication et RSE

Prestataires de services

- Expert-Formateur

RÉGLEMENTATION ET NORMES PRIVÉES / NIVEAU AVANCÉ

“Adaptons nos stratégies de développement en tenant compte du cadre normatif national et international !”

Comprenez mieux les réglementations et les normes privées afin qu'elles soient bénéfiques au développement de votre organisation.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Énumérer les notions clés de la sécurité sanitaire et décrire brièvement les relations entre elles
- Citer les éléments à prendre en compte par l'entreprise pour élaborer sa stratégie de développement
- Classer les marchés européens selon leurs exigences en associant des exemples à chaque classe
- Nommer les principaux standards privés dans le domaine de la qualité sanitaire et décrire brièvement leurs caractéristiques
- Énumérer et décrire les «principes» du développement durable pour les entreprises

CONTENUS

- Les fondements de la sécurité sanitaire
- La stratégie d'accès aux marchés
- Les standards privés
- Les entreprises face aux exigences de la production en matière éthique

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Découvrir les notions basiques recouvrant la notion de traçabilité.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable des achats
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À LA TRAÇABILITÉ

“ Suivez nous dans la découverte de la traçabilité !

Découvrez les termes et notions indispensables pour mettre en place et comprendre l'utilité d'un système de traçabilité efficace.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir la notion de traçabilité
- Lister les principes de base d'un système de traçabilité
- Citer les outils et supports de la traçabilité

CONTENUS

- La notion de traçabilité
- Les principes de base d'un système de traçabilité
- Les outils et supports de la traçabilité

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer les notions de traçabilité et de système de traçabilité.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable des achats
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

TRAÇABILITÉ / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Découvrez ce que cachent les QR-code et code barres de nos produits !

Vous souhaitez développer vos connaissances pour mettre en œuvre un système de traçabilité au sein de votre organisation ou évaluer votre système de traçabilité actuellement utilisé ? Ce cours est pour vous.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir la traçabilité et ses finalités
- Citer les différentes réglementations internationales ou européennes relatives à la traçabilité
- Nommer les 4 fonctionnalités d'un système de traçabilité

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer les liens entre SMQS, système de traçabilité et système d'autocontrôle.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable des achats
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

TRAÇABILITÉ / NIVEAU AVANCÉ



Traçabilité, autocontrôle, qualité sanitaire : quel lien entre toutes ces notions ?

Votre organisation a différents systèmes pour assurer la qualité sanitaire d'un produit : systèmes de traçabilité, d'autocontrôle et de gestion de qualité sanitaire. Comment pouvez-vous les rendre plus efficaces et cohérents entre eux ? Découvrez-le dans ce cours !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les étapes à suivre pour établir un système de management de la qualité sanitaire
- Décrire les 7 étapes de la mise en place d'un système de traçabilité
- Expliquer la démarche à suivre pour élaborer des procédures de traçabilité
- Connaître la nature des différents supports de l'information, du marquage des produits et la nature des informations véhiculées
- Expliquer les objectifs d'un système d'autocontrôle et les étapes menant à sa construction

CONTENUS

- Les objectifs et éléments d'un système de traçabilité
- La mise en place d'un SMQS (Système de Management de la Qualité Sanitaire) dans une entreprise
- La mise en place d'un système de traçabilité
- Les outils de la traçabilité

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'auto-former
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION
TP_5.121



ACCÉDER
AU COURS



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Améliorer ou mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le système de traçabilité.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Responsable de production
- Responsable des récoltes
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable Qualité-Traçabilité

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LES PRINCIPES DE BASE DE LA TRAÇABILITÉ



*Préparez votre entreprise à la gestion
de la qualité sanitaire !*

*Hygiène et traçabilité représentent
les fondations d'un système de management
de la qualité sanitaire ! Étudions les !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir les principes d'hygiène (au champ, dans les transports et dans les stations de conditionnement) et la notion de programme pré-requis
- Appliquer et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au sein d'une entreprise
- Définir la notion de traçabilité à travers ses différentes composantes
- Analyser le système de traçabilité existant pour l'améliorer ou élaborer une ébauche de système de traçabilité
- Citer les facteurs influençant la conservation des fruits et légumes
- Énumérer les techniques de préparation des fruits et légumes

CONTENUS

- Les origines et nature des risques sanitaires
- Les principes généraux de l'hygiène des aliments
- La préservation et conservation des fruits et légumes
- Les principes de la traçabilité et sa mise en place





MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), projection vidéo
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, débats, questions-réponses, tour de table
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Étude de cas, animations pédagogiques, débriefing/ feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Questions-réponses

PRÉREQUIS

- Occuper un poste de responsable dans la chaîne agro-alimentaire au niveau d'une station de conditionnement ou au champ

RECOMMANDATIONS

- Avoir suivi la formation Introduction à la traçabilité (TP_5.122)
- Avoir suivi la formation Introduction à l'hygiène et maîtrise des risques (TP_5.116)
- Apporter les documents de l'organisation en lien avec système de management de la qualité sanitaire



FORMATION
THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



CODE
FORMATION



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Développer ou évaluer votre propre système de management de la qualité sanitaire (SMQS) en vue d'améliorations futures.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable des récoltes 2
- Responsable Conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité
- Responsable HSE
- Gestionnaire du Risque

LES PRINCIPES DU SYSTÈME DE GESTION DE LA QUALITÉ DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA TRAÇABILITÉ

« La qualité d'abord » pour nos produits !

Gagnez en qualité et devenez plus compétitif !

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les principales briques d'un système fonctionnel de management de la qualité de la sécurité des aliments (audit interne versus externe, formation, manuel qualité, matériel, hygiène, traçabilité phytosanitaire...)
- Énumérer les principales normes de gestion de la qualité de la sécurité sanitaire utilisées en horticulture, leur portée et les marchés qui exigent ces normes
- Décrire les étapes clés de la mise en œuvre du SMSDA
- Décrire la « traçabilité » et le « système de traçabilité »
- Lister les différents outils de traçabilité (papier et informatique) et leurs avantages et inconvénients
- Décider quel outil de traçabilité convient à son propre contexte

CONTENUS

- Les règles de sécurité sanitaire et normes privées
- La gestion, mise en œuvre et documentation des systèmes de sécurité sanitaire
- La surveillance et certification des systèmes de sécurité sanitaire
- La traçabilité – découverte et application





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage, documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Exercices d'application
- Discussions, questions-réponses
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Étude de cas, apprentissage par projet, jeux de rôle

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence
- Avoir suivi la formation Les bonnes pratiques d'Hygiène (TP_5.048) ou expérience professionnelle équivalente

RECOMMANDATIONS

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION
TP_5.049



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Développer un système d'audit interne étendu aux différentes activités d'une autorité compétente.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable des contrôles officiels SPS
- Responsable de la gestion de données
- Responsable de la législation
- Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
- Responsable de la lutte phytosanitaire
- Responsable de la certification phytosanitaire

L'AUDIT INTERNE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT POUR UNE ONPV



Contrôlez votre système de contrôle !

Assurez vous de l'efficacité de vos mesures intégrées de gestion et également de la mise en œuvre et conformités de vos procédures et approches !



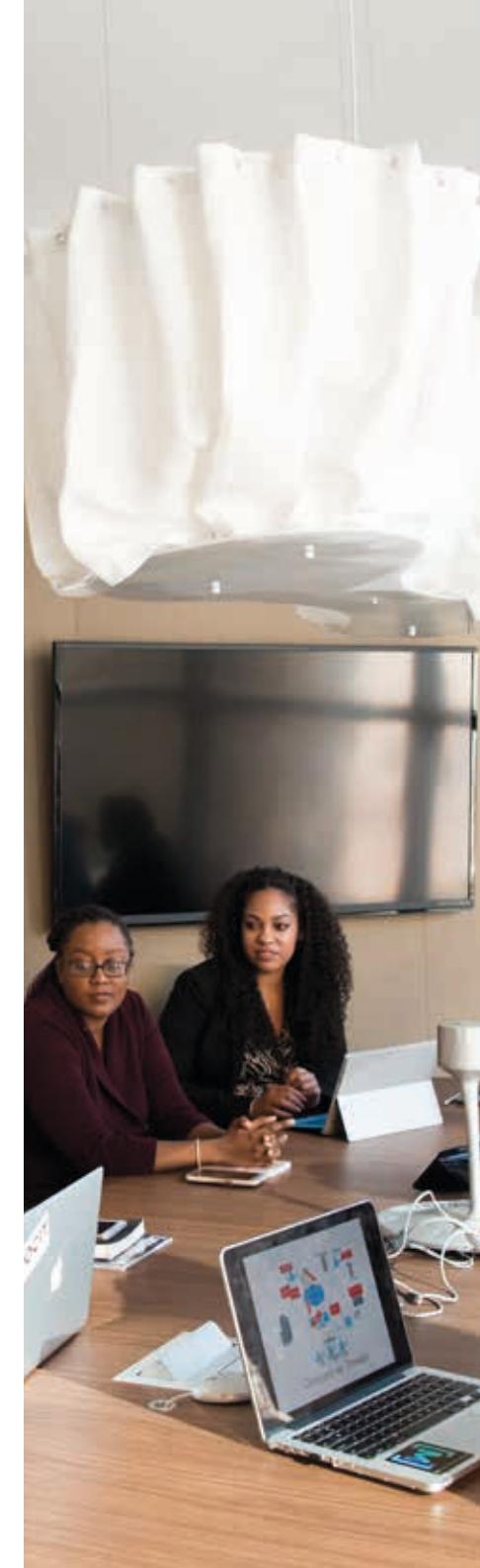
LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les enjeux et les exigences de mise en place d'un système d'audit interne en lien avec les rôles et les responsabilités des ONPV au regard de la CIPV
- Maîtriser les principes généraux et les bases de l'audit interne et leurs implications pour leur mise en œuvre au niveau des ONPV (NIMP 47)
- Connaître les piliers d'un système d'audit interne
- Être capable de mettre en œuvre un audit interne appliquée aux processus d'inspection et de certification phytosanitaires
- Être capable de préparer les supports nécessaires et de mettre en œuvre un audit interne dans une ONPV
- Être capable de réaliser le rapportage de l'audit interne, de communiquer les résultats et de réaliser le suivi des non-conformités identifiées

CONTENUS

- Les enjeux, exigences et importance de l'audit interne, en lien avec les rôles et responsabilités des ONPV
- Les principes de base d'un système d'audit interne
- Les 4 Piliers d'un système d'audit interne
- La mise en œuvre de l'audit interne
- L'élaboration des supports d'audit interne (check-list et documentation associée)
- Le système de rapportage et de diffusion des résultats





MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Apprentissage par projet, débriefing/feedback

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)

PRÉREQUIS

- Avoir été désigné auditeur par sa direction
- Ne pas avoir été impliqué dans le développement et/ou la gestion du système de management qui doit être audité (on ne peut pas auditer son propre travail)
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Réaliser des audits internes
au sein d'une entreprise.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable de production
- Responsable de la maintenance
- Responsable HSE
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

L'AUDIT INTERNE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT POUR UNE ENTREPRISE



L'audit interne ! Le pourquoi et le comment !

Contrôlez efficacement votre système de management.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir la notion d'évaluation d'un système de management
- Énumérer les principes généraux et les bases de l'audit interne et leurs implications pour leur mise en œuvre au sein d'une entreprise du secteur horticole
- Lister et exécuter les étapes de préparation des audits internes
- Lister et exécuter les étapes de mise en œuvre des audits internes

CONTENUS

- L'évaluation d'un SMQS au sein de l'entreprise
- Les principes des audits internes
- La mise en place des audits internes

MÉTHODES

- Présentations (type power point ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Exercices d'application
- Discussions
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Débriefing/Feedback





ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)

PRÉREQUIS

Formation présente

- L'entreprise doit disposer d'un système de management prêt à être audité
- Ne pas être impliqué dans le développement et/ou la gestion du système de management qui doit être audité (on ne peut pas auditer son propre travail)
- Disposer des compétences requises par le référentiel pour être auditeur
- Être capable de suivre la déontologie et l'éthique de l'auditeur
- S'il s'agit d'un audit interne en lien avec la qualité sanitaire, avoir suivi la formation Les principes du système de gestion de la qualité de la sécurité sanitaire et de la traçabilité (TP_5.049)
- S'il s'agit d'un audit interne en lien avec un processus de transformation, avoir suivi la formation La méthode HACCP (TP_5.051)

Formation distancielle

- L'entreprise doit disposer d'un système de management prêt à être audité
- Ne pas être impliqué dans le développement et/ou la gestion du système de management qui doit être audité (on ne peut pas auditer son propre travail)
- Disposer des compétences requises par le référentiel pour être auditeur
- Être capable de suivre la déontologie et l'éthique de l'auditeur
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence
- S'il s'agit d'un audit interne en lien avec la qualité sanitaire, avoir suivi la formation Les principes du système de gestion de la qualité de la sécurité sanitaire et de la traçabilité (TP_5.049)
- S'il s'agit d'un audit interne en lien avec un processus de transformation, avoir suivi la formation La méthode HACCP (TP_5.051)



RECOMMANDATIONS

Formation distancielle

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Mettre en œuvre la norme GLOBAL G.A.P en choisissant l'option appropriée et en estimant les ressources nécessaires (temps, ressources humaines, coûts...).



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation
- Producteur horticole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable des récoltes
- Responsable Qualité-Traçabilité

STANDARD GLOBAL G.A.P (MODALITÉS ET CHECKLIST)

“ Comblez l'écart de qualité grâce à GLOBAL G.A.P!

Souhaitez-vous que votre entreprise accède au marché international (notamment UE) en répondant à l'une des principales exigences de ses distributeurs qui est GLOBAL G.A.P? Cette formation est pour vous!



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Distinguer la certification GLOBAL G.A.P option I de l'option II pour pouvoir choisir celle qui convient à l'entreprise
- Décrire le fonctionnement d'un SCI (Système de Contrôle Interne) et d'un SMQ (Système de Management de la Qualité) dans l'option II
- Distinguer les inspections internes/audits internes des inspections externes par les organismes de certification
- Estimer les implications en matière d'équipements, de processus, de budget et de ressources humaines de la mise en œuvre et de la certification GLOBAL G.A.P
- Appliquer les critères de conformité des listes de contrôle GLOBAL G.A.P pour les exploitations individuelles et pour l'audit SMQ
- Définir le groupe de travail technique national (NTWG) et la directive d'interprétation nationale (NIG) (*selon le public cible lors de la formation*)

CONTENUS

- Genèse et pertinence de la conformité à GLOBAL G.A.P
- Le fonctionnement de la norme (checklist-critères de conformité — pour les options 1 et options 2)
- Les différents schémas d'audit
- La liste de contrôle et conformité à la norme GLOBAL G.A.P
- La gestion de la qualité et le NTWG & NIG dans la mise en œuvre de GLOBAL G.A.P (*selon le public cible lors de la formation*)





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuel, articles, synthèses), cours d'autoformation
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, débats, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Étude de cas, mise en situation, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- L'entreprise n'est pas encore certifiée GLOBAL G.A.P (option 1 ou 2) mais est dans une démarche de certification
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence
- Avoir suivi les formations Introduction aux bonnes pratiques d'hygiène (TP_5.116), Introduction à la traçabilité (TP_5.112) et Introduction à la réglementation et normes privées (TP_5.119) ou disposer d'une expérience équivalente

RECOMMANDATIONS

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Réaliser des inspections internes des producteurs-fournisseurs liés à leur entreprise dans le cadre de la certification GLOBAL G.A.P (option II).



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Responsable de production

INSPECTIONS INTERNES [GLOBAL G.A.P OPTION II]

“ Le parcours vers une mise en œuvre réussie de la version II de GLOBAL G.A.P commence ici !

Assurez-vous d'être certifié Global G.A.P version II !

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

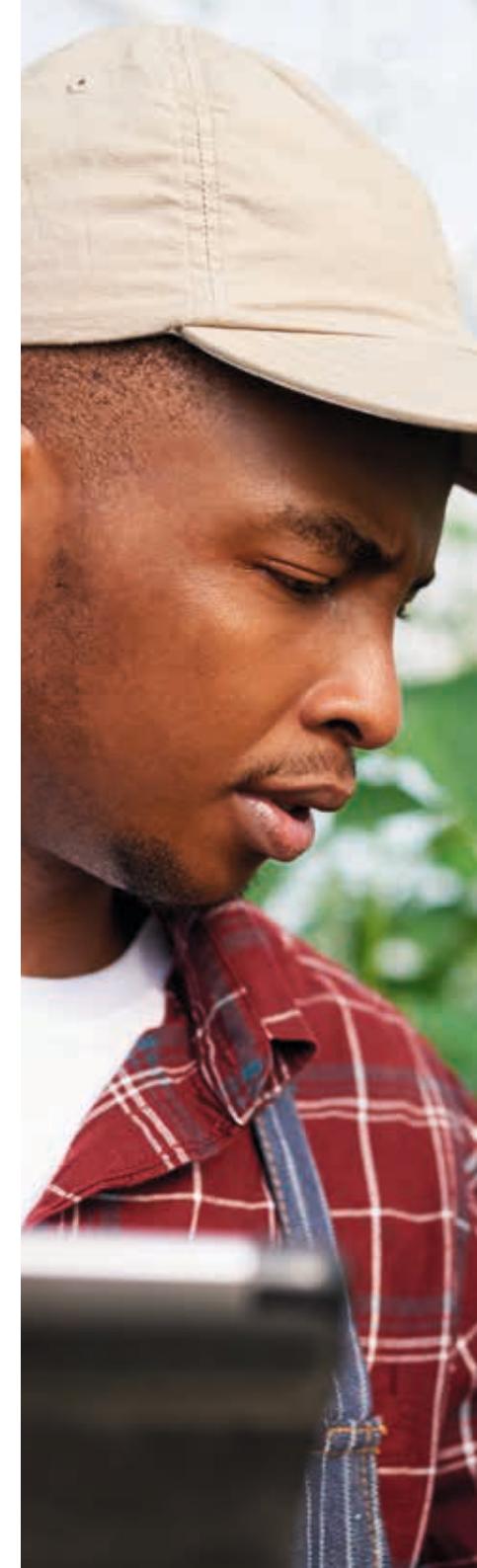
- Expliquer le rôle des inspections internes dans le maintien d'un système de gestion de la qualité efficace
- Distinguer l'auditeur interne de GLOBAL G.A.P de l'inspecteur interne
- Savoir appliquer les étapes à suivre et le document requis lors de la préparation et de la réalisation des inspections internes
- Interpréter les critères de conformité GLOBAL G.A.P sur le terrain
- Rédiger des rapports d'inspections internes GLOBAL G.A.P

CONTENUS

- Les exigences du système de gestion de la qualité (SMQS) GLOBAL G.A.P
- L'importance des inspections internes des groupements de producteurs, qualifications et exigences de compétence des inspecteurs
- Les critères de conformité GLOBAL G.A.P et non-conformités
- Le processus d'inspection interne du site GLOBAL G.A.P
- L'inspection en pratique

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage, documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, débats, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Étude de cas, mise en situation, débriefing/feedback, partage d'expérience





ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

Formation présentielle

- L'entreprise doit être certifiée ou en cours de certification GLOBAL G.A.P option 2
- Être (ou sera) impliqué dans les inspections internes pour la certification GLOBAL G.A.P option 2
- Avoir suivi la formation Standard GLOBAL G.A.P (Modalités et Checklist) (TP_5.047) ou expérience professionnelle équivalente

Formation distancielle

- L'entreprise doit être certifiée ou en cours de certification GLOBAL G.A.P option 2
- Être (ou sera) impliqué dans les inspections internes pour la certification GLOBAL G.A.P option 2
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence
- Avoir suivi la formation Standard GLOBAL G.A.P (Modalités et Checklist) (TP_5.047) ou expérience professionnelle équivalente



RECOMMANDATIONS

Formation présentielle

- Apporter des échantillons de documents de rappel de produits, des formulaires d'évaluation des risques, des dossiers d'audit de l'entreprise, des listes de contrôle remplies

Formation distancielle

- Apporter des échantillons de documents de rappel de produits, des formulaires d'évaluation des risques, des dossiers d'audit de l'entreprise, des listes de contrôle remplies
- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION
PRATIQUE



PRÉSENTIEL



DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE
FORMATION



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Utiliser la méthode de l'animation pédagogique pour sensibiliser les producteurs-fournisseurs à la norme GLOBAL G.A.P.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable de production
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GLOBAL G.A.P : COMMENT PRÉSENTER LA NORME AUX PRODUCTEURS- FOURNISSEURS



*Transmettez les connaissances
GLOBAL G.A.P aux producteurs-
fournisseurs de la meilleure façon !*

*Vous souhaitez expliquer facilement le référentiel
GLOBAL G.A.P de manière adaptée à vos producteurs-
fournisseurs ? Cette formation est pour vous !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Présenter la norme GLOBAL G.A.P de manière simples aux producteurs-producteurs-fournisseurs (en utilisant les animations pédagogiques)
- Expliquer clairement la répartition des rôles et des responsabilités entre l'agriculteur et l'entreprise exportatrice
- Adapter la séance de sensibilisation aux pratiques de votre entreprise
- Diffuser les informations et la méthodologie de sensibilisation aux parties prenantes et collègues

CONTENUS

- L'introduction aux animations pédagogiques : les principes
- La mise en œuvre d'une animation pédagogique
- La préparation d'une session de formation : formation courte en entreprise





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Animations pédagogiques, mise en situation, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- L'entreprise doit être certifiée GLOBAL G.A.P option 2 (ou le sera prochainement)
- Être impliqué activement dans la mise en œuvre du standard GLOBAL G.A.P en tant qu'inspecteur interne, auditeur, responsable de production, agronome...
- Être capable de former le personnel et les producteurs-fournisseurs
- Avoir suivi la formation Standard GLOBALG.A.P (Modalités et Checklist) (TP_5.047) ou disposer d'une expérience professionnelle équivalente



FORMATION
PRATIQUE



PRÉSENTIEL



CODE
FORMATION



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Adapter les pratiques de l'entreprise, de l'exploitation ou du centre de conditionnement pour intégrer les mesures COVID-19.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Entreprises
- Prestataires de services

INCLURE LES MESURES COVID-19 DANS LE SMQS

“ Protégeons-nous les uns les autres de la COVID-19 !

Face à la COVID, vous devez revoir votre façon d'organiser le travail pour assurer la sécurité de vos employés et la pérennité de votre activité. Mais concrètement, comment faire ? Soyez prêt à faire face à la COVID-19 grâce à cette formation.

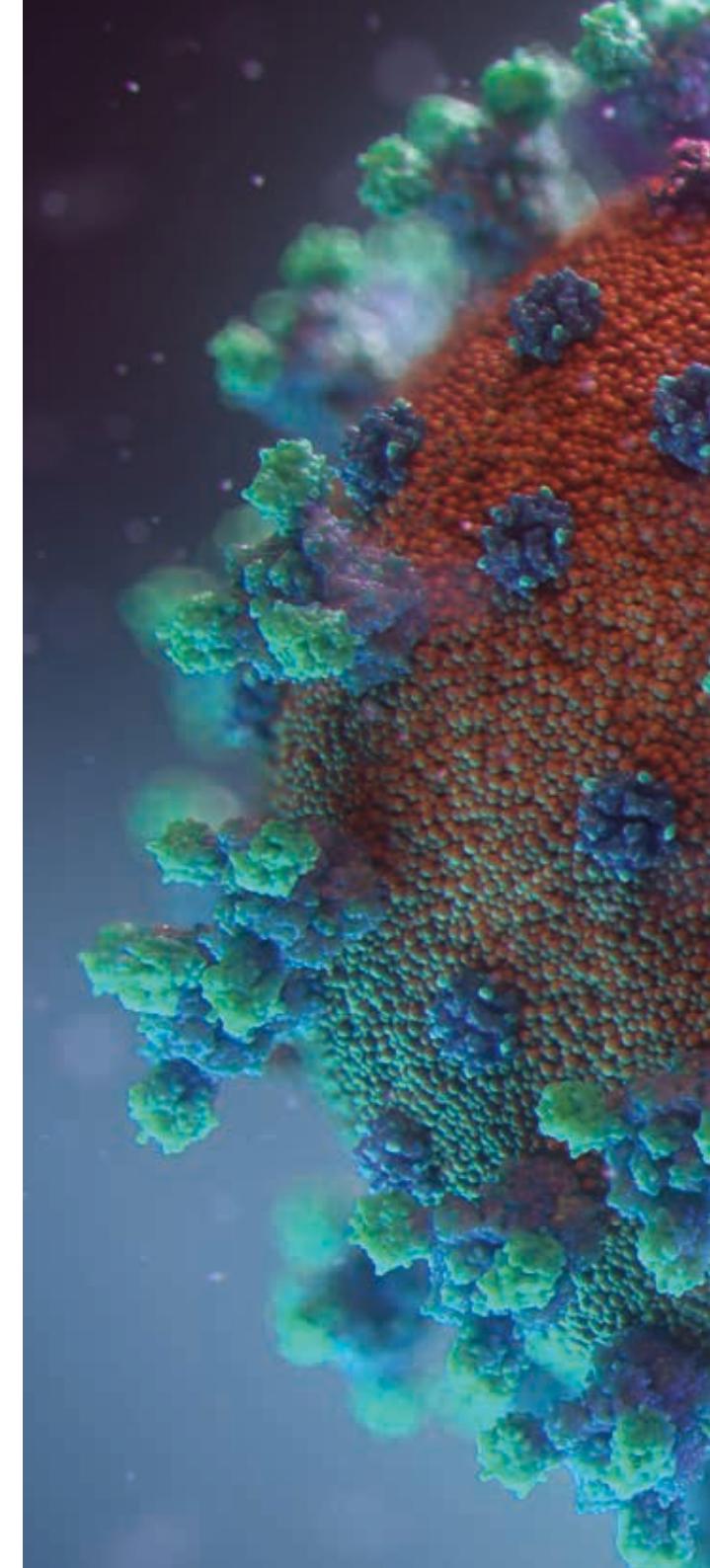
LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir le terme «Coronavirus» et son mode d'action au sein du corps
- Lister les modes de propagation de la COVID 19
- Énumérer les pratiques permettant la protection mutuelle et évitant la propagation du virus
- Déconstruire les mythes et les fausses informations sur le virus et la maladie
- Trouver les sources d'information précise sur le virus et la maladie afin d'actualiser ses pratiques
- Expliquer les implications de la COVID-19 sur le secteur alimentaire et le rôle des entreprises horticoles

CONTENUS

- Les informations sur les coronavirus et COVID-19
- Les lignes directrices pratiques pour les entreprises horticoles
- Les normes volontaires privées
- Le coaching des employés en entreprise sur la COVID-19





PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

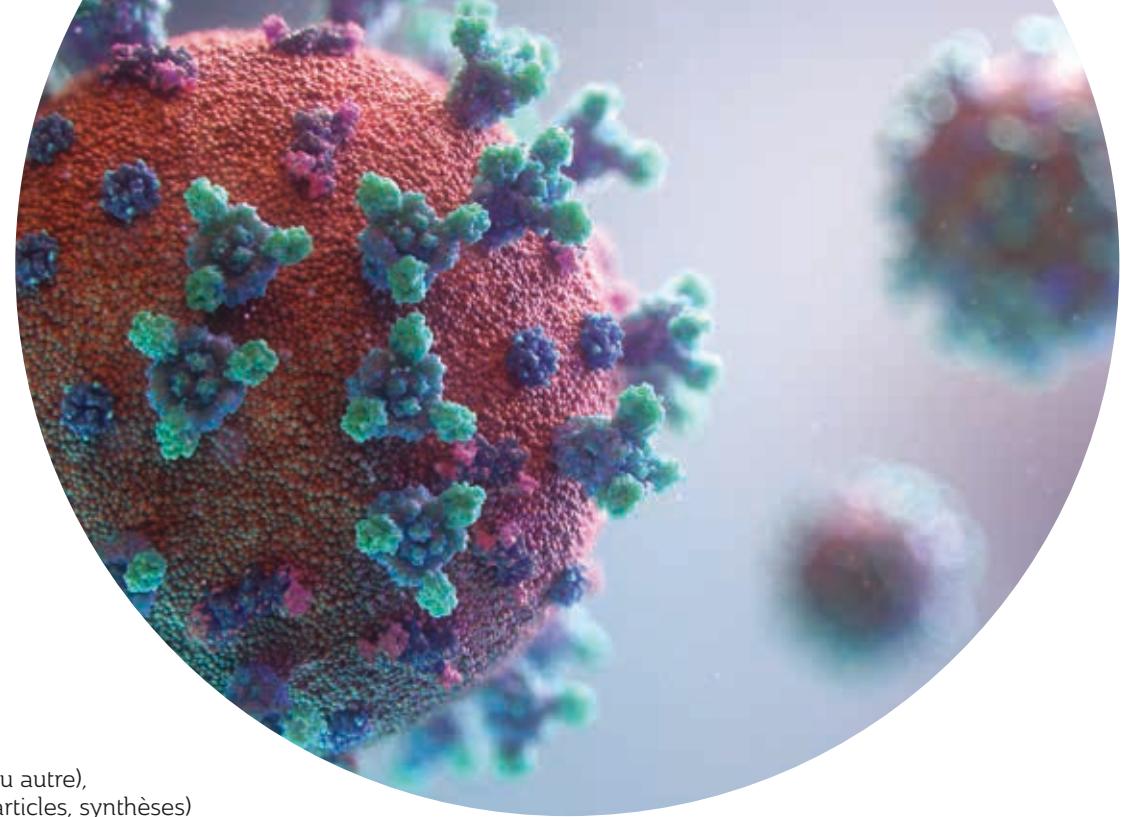
- Directeur d'une Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable des contrôles officiels SPS
- Responsable de la gestion de données
- Responsable de la législation
- Responsable des programmes de surveillance phytosanitaire
- Responsable de la lutte phytosanitaire
- Responsable de la certification phytosanitaire
- Directeur de laboratoires de diagnostic phytosanitaire
- Directeur de laboratoires d'analyse des contaminants

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Responsable de production
- Responsable des pépinières
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable de l'irrigation
- Responsable des récoltes
- Responsable de la maintenance
- Responsable communication et RSE
- Responsable administration Ressources Humaines
- Responsable du conditionnement
- Responsable de la transformation des produits
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur



MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Tutoriel
- Discussions, questions-réponses

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence.

RECOMMANDATIONS

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -



CODE FORMATION



SÉCURITÉ
SANITAIRE
DES ALIMENTS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Appliquer la méthode HACCP au sein de l'organisation.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable Qualité-Traçabilité
- Responsable HSE

LA MÉTHODE HACCP

“ HACCP! Que se cache-t-il derrière ces 5 lettres ?

Rendez votre système de management de la qualité toujours plus performant grâce à la mise en œuvre de la méthode HACCP!

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Décrire le rôle de l'HACCP dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments
- Énumérer les 7 principes de l'HACCP
- Expliquer les 2 phases de l'HACCP
- Lister et expliquer les 12 étapes de mise en œuvre de l'HACCP

CONTENUS

- La définition de l'HACCP
- Les sept principes de base de l'HACCP
- La mise en œuvre de la méthode HACCP

MÉTHODES

- Présentations (type PowerPoint ou autres)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, questions-réponses
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Étude de cas, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale





PRÉREQUIS

Formation présentiel

- Occuper un poste de responsable dans une organisation active dans la transformation de denrées alimentaires ou qui projette de démarrer ce type d'activité
- Avoir suivi la formation les principes du système de management de la qualité de la sécurité alimentaire et de la traçabilité (TP_5.049) ou disposer d'une expérience professionnelle équivalente

Formation distancielle

- Occuper un poste de responsable dans une organisation active dans la transformation de denrées alimentaires ou qui projette de démarrer ce type d'activité
- Avoir suivi la formation les principes du système de management de la qualité de la sécurité alimentaire et de la traçabilité (TP_5.049) ou disposer d'une expérience professionnelle équivalente
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence.



RECOMMANDATIONS

Formation présentiel

- Avoir suivi la formation Introduction à la gestion des risques sanitaires (TP_5.113)
- Apporter les documents internes à l'entreprise sur l'HACCP

Formation distancielle

- Avoir suivi la formation Introduction à la gestion des risques sanitaires (TP_5.113)
- Apporter les documents internes à l'entreprise sur l'HACCP
- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION

6

RESPECT DE LA PERSONNE ET DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

A photograph showing a man with glasses and a beard, wearing a dark shirt, and a woman with curly hair, wearing a dark top and a red patterned skirt, working together on a laptop. They appear to be in an office or study environment. The woman is looking down at the screen, and the man is pointing at it with his finger.

L'économie et le marché des produits agricoles et alimentaires en particulier accordent de plus en plus d'importance à la démarche éthique des entreprises et des organisations. Dans ce sens, elles sont amenées à être des institutions citoyennes et engagées, responsables du bien-être de leurs travailleurs. Dans sa charte durabilité, le COLEAD déclare ainsi souhaiter des entreprises et organisations citoyennes et engagées comme partenaires bénéficiaires. Ce qui signifie qu'elles doivent être responsables du bien-être de leurs travailleurs et soucieuses d'un développement économique et social à long terme. Il s'agit notamment d'assurer des conditions de travail équitables et décentes pour les travailleurs et les petits producteurs de la chaîne d'approvisionnement.

Les programmes de formation ici présentés abordent les normes volontaires privées du secteur agroalimentaire dans ce domaine et les avantages concurrentiels d'un investissement dans la responsabilité sociale, environnementale, mais aussi éthique. Certains outils d'évaluation de la performance durable et éthique y sont également abordés.



INTRODUCTION À LA PRODUCTION ÉTHIQUE	144
PRODUCTION ÉTHIQUE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	145
PRODUCTION ÉTHIQUE / NIVEAU AVANCÉ	147
NORMES DU TRAVAIL: OPTIMISATION DE LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES ET OPPORTUNITÉS DE MARCHÉ	148
GRASP (OPTION 2): COMMENT L'EXPLIQUER AUX PRODUCTEURS-FOURNISSEURS ?	150
FORMATION DE FORMATEURS SUR LA THÉMATIQUE PRODUCTION ÉTHIQUE ET RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES	152



RESPECT DE
LA PERSONNE ET
DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Découvrir les notions-clés de la production éthique.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Directeur des Ressources Humaines
- Responsable compétences et carrières
- Responsable communication et RSE

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À LA PRODUCTION ÉTHIQUE



Production éthique, commerce équitable, production durable, production socialement responsable... Comment s'y retrouver parmi toutes ces notions ?

Découvrez de manière ludique et interactive la notion de production éthique.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Différencier les notions liées à la production éthique
- Connaître les nouvelles exigences liées à la production éthique
- Citer les principaux outils d'évaluation de la performance durable

CONTENUS

- Les notions de la production éthique
- Les exigences de la production éthique
- La performance durable

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne,...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



RESPECT DE
LA PERSONNE ET
DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer le concept de production éthique et ses implications au sein de son entreprise.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Directeur d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Directeur des Ressources Humaines
- Responsable compétences et carrières
- Responsable communication et RSE

Prestataires de services

- Expert-Formateur

PRODUCTION ÉTHIQUE / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Produisons-nous de manière éthique ?

Ayez des éléments de réflexion pour positionner votre entreprise dans le contexte de la production éthique.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les éléments à prendre en compte par l'entreprise pour élaborer sa stratégie de développement
- Caractériser le marché européen selon les exigences éthiques
- Définir et classifier les principales NVP (normes volontaires privées) en lien avec la production éthique
- Distinguer les différentes notions liées à la production éthique

CONTENUS

- Les principes de base de la stratégie d'accès aux marchés
- Les normes volontaires privées en lien avec la production éthique
- Le lien entre développement durable et production éthique

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION
TP_6.123



ACCÉDER
AU COURS





RESPECT DE
LA PERSONNE ET
DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Mettre en lien le cadre de la production éthique à la commercialisation et à ses outils d'évaluation.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole
- Directeur des Ressources Humaines
- Responsable compétences et carrières
- Responsable communication et RSE

Prestataires de services

- Expert-Formateur

PRODUCTION ÉTHIQUE / NIVEAU AVANCÉ

*“ Produire éthiquement c'est très bien !
Mais n'oublions pas la commercialisation
de nos produits et notre clientèle !*

*Prenez les décisions justes au moment de vous lancer
dans une démarche de production éthique !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les normes et les différents règlements régissant la production éthique
- Énumérer et décrire les principaux outils d'évaluation et de suivi de la performance éthique
- Reconnaître la valeur des principaux labels éthiques et durables des produits ainsi que les avantages concurrentiels qu'ils apportent
- Définir le profil du consommateur de produits éthiques

CONTENUS

- L'émergence des normes éthiques et leur signification pour les entreprises
- L'évaluation de la performance durable ou éthique
- La commercialisation des produits éthiques et durables

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION
TP_6.124



ACCÉDER
AU COURS



RESPECT DE
LA PERSONNE ET
DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Élaborer les mesures appropriées afin d'assurer la conformité aux normes et législations du travail.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Directeur administratif et financier
- Directeur des Ressources Humaines
- Responsable compétences et carrières
- Responsable administration des Ressources Humaines

NORMES DU TRAVAIL : OPTIMISATION DE LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES ET OPPORTUNITÉS DE MARCHÉ



Liberté syndicale, absence de discrimination, heures de travail non excessives... sont des réalités auxquelles nous sommes confrontés au sein de nos entreprises. Comment les aborder, les gérer pour la pérennité et la rentabilité de nos entreprises ?

Créez un meilleur climat d'entreprise afin d'améliorer les performances de votre entreprise et ses avantages concurrentiels.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Évaluer les risques économiques et les conséquences à long terme d'une absence de stratégie pour endiguer les problèmes d'éthique au travail
- Identifier les opportunités émergentes sur les marchés en faveur des entreprises engagées dans une démarche de responsabilité sociétale
- Identifier les mauvaises pratiques existantes au sein de leur entreprise
- Mettre en œuvre des actions correctives pour mettre un terme aux conditions de travail illégales
- Développer une approche préventive de gestion des situations problématiques





CONTENUS

- Les principes de base des normes du travail
- La définition et la notion d'éthique
- Le travail forcé
- L'éthique dans le cadre de l'entreprise ?
- La priorisation des enjeux éthiques en fonction du contexte local
- Le travail des enfants

MÉTHODES

- Présentations (type PowerPoint ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Exercices d'application
- Discussions, débats, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Étude de cas

ÉVALUATIONS

- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale

PRÉREQUIS

- Avoir suivi la formation Production éthique/ Niveau Intermédiaire (TP_6.123) ou disposer d'une expérience professionnelle équivalente



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL
3 JOURS



CODE FORMATION
TP_6.039



RESPECT DE
LA PERSONNE ET
DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL

- DOMAINES -
PRODUCTION
DURABLE



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer les implications de la conformité sociale de manière adaptée aux producteurs-fournisseurs en utilisant la méthode de l'animation pédagogique.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable de production
- Responsable Qualité-Traçabilité

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GRASP (OPTION 2) : COMMENT L'EXPLIQUER AUX PRODUCTEURS- FOURNISSEURS ?



Saisissez le standard GRASP pour vos producteurs-fournisseurs !

Êtes-vous un inspecteur interne ou un personnel de vulgarisation travaillant en étroite collaboration avec les producteurs mettant en œuvre GRASP ? Souhaitez-vous améliorer la mise en œuvre de GRASP au niveau des producteurs-fournisseurs ?



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister et définir l'ensemble des 11 questions appartenant au standard GRASP
- Sélectionner les producteurs-fournisseurs éligibles pour les audits GRASP
- Utiliser la méthode « Animations pédagogiques » dans un contexte standard GRASP

CONTENUS

- Les représentants du personnel
- Le processus de réclamation
- L'auto-déclaration sur les bonnes pratiques sociales (éthique dans un contexte commercial et priorité à l'éthique dans un contexte local)
- L'accès à la réglementation nationale du travail
- Le contrat de travail
- Les fiches de paie





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, débats, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Étude de cas, animations pédagogiques, jeux de rôle, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- Travailler pour une entreprise certifiée (ou qui sera prochainement certifiée) GRASP
- Être capable de former le personnel et les producteurs-fournisseurs
- Connaître le contenu du référentiel GRASP



FORMATION
PRATIQUE



PRÉSENTIEL



CODE
FORMATION



RESPECT DE
LA PERSONNE ET
DÉVELOPPEMENT
PROFESSIONNEL

- DOMAINES -
MÉTHODE DE
FORMATION



FINALITÉ DE LA FORMATION

Jouer le rôle de formateurs et de coachs auprès des chefs d'entreprise et des managers que ce soit dans le cadre de formations collectives/ spécifiques en entreprise ou de coaching dans le domaine de l'éthique et de la RSE.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

- Prestataires de services
- Expert-Formateur

FORMATION DE FORMATEURS SUR LA THÉMATIQUE PRODUCTION ÉTHIQUE ET RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



L'éthique et la RSE des sujets d'avenir pour les entreprises

*Envie de vous améliorer en tant que formateur et coach ?
Envie d'élargir votre horizon de compétences sur la RSE ?
Cette formation est faite pour vous !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Détailler les référentiels et les normes actuelles
- Réaliser des sessions de formations complètes en rapport avec les thèmes de l'éthique et de la RSE
- Appuyer les cadres d'entreprises dans une réflexion globale concernant les valeurs de l'entreprise
- Appuyer les entreprises à l'application effective des règles en matière d'éthique et de méthodes de production durable
- Enumérer les différentes stratégies actuelles d'accès aux marchés qui s'offrent à un manager

CONTENUS

- La clarification des concepts-clés de la RSE
- La démarche de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)
- Du développement durable à la production éthique
- Les Normes Volontaires Privées (NPV) relatives aux modes de production, de fabrication et de distribution





MÉTHODES

- Présentations (type PowerPoint ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses), cours en auto-apprentissage
- Exercices d'application
- Discussions, débats, questions-réponses
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Étude de cas, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

Formation présentielle

- Avoir une expérience dans l'accompagnement d'organisations du secteur horticole en pays ACP sur la RSE ou sur la production éthique
- Avoir une expérience préalable dans la formation des adultes (au moins 5 ans)
- Avoir suivi la formation Introduction à la production éthique (TP_6.125) ou disposer d'une expérience professionnelle équivalente

Formation distancielle

- Avoir une expérience dans l'accompagnement d'organisations du secteur horticole en pays ACP sur la RSE ou sur la production éthique
- Avoir une expérience préalable dans la formation des adultes (au moins 5 ans)
- Avoir suivi la formation Introduction à la production éthique (TP_6.125) ou disposer d'une expérience professionnelle équivalente
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

Formation présentielle

- Avoir suivi la formation Production éthique/Niveau Intermédiaire (TP_6.123)
- Avoir suivi la formation Responsabilité sociétale des entreprises/Niveau Intermédiaire (TP_1.171)

Formation distancielle

- Avoir suivi la formation Production éthique/Niveau Intermédiaire (TP_6.123)
- Avoir suivi la formation Responsabilité sociétale des entreprises/Niveau Intermédiaire (TP_1.171)
- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION

7

GESTION ET DÉVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS



La gestion durable d'une organisation ou d'une entreprise doit en intégrer toutes les dimensions : la gouvernance, la gestion des ressources et des compétences, les relations avec les clients, les aspects de productivité et d'innovation, la main-d'œuvre et la relève, la santé et la sécurité, la formation et l'acquisition de compétences et les relations avec la communauté, ainsi que les pratiques commerciales et l'éthique. Gérer et développer une organisation, c'est donc une démarche globale qui nécessite de nombreuses compétences et qui repose sur plusieurs grandes fonctions génériques comme : innover, anticiper, piloter (fixer des objectifs et contrôler les résultats), contrôler, organiser, déléguer, animer, diriger et communiquer. La thématique « Gestion et Développement des Organisations » du système de formation COLEAD est ainsi une matière de synthèse qui a pour objectif de relier tous ces savoirs entre eux.



INTRODUCTION À LA GESTION DES ORGANISATIONS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE	156
INTRODUCTION À LA GESTION DES ORGANISATIONS / NIVEAU AVANCÉ	157
GESTION COMPTABLE ET FINANCIÈRE	158
DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL DES ORGANISATIONS	159
MARKETING ET COMMUNICATION	160
GESTION DU FINANCEMENT DES ORGANISATIONS	161
GESTION DES RESSOURCES HUMAINES	162
GESTION DES RISQUES COMMERCIAUX ET FINANCIERS	163
LA STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT DE L'ORGANISATION	164
COMPTABILITÉ ET GESTION FINANCIÈRE EFFICACE	166
GESTION DES RISQUES FINANCIERS ET NON-FINANCIERS	168
LES PRINCIPES D'UNE BONNE STRATÉGIE MARKETING ET COMMUNICATION	170
GESTION DES CONTENTIEUX COMMERCIAUX	172
SE PRÉPARER ET PARTICIPER À UNE FOIRE COMMERCIALE	174
OPTIMISATION DES STATIONS DE CONDITIONNEMENT	176
BUSINESS SURVIVAL BOOTCAMP	178
#COVID19 – SOUTIEN POUR FAIRE FACE AUX IMPLICATIONS BUSINESS DE LA COVID-19 : SESSIONS D'ACCOMPAGNEMENT EN LIGNE	179
COMPTABILITÉ ET CALCULS DES COÛTS-AVANTAGES POUR LES PETITS PRODUCTEURS	180
FORMATION DE FORMATEURS SUR « GESTION ET DÉVELOPPEMENT D'ENTREPRISE »	182
MISE EN PLACE DE L'OUTIL D'ÉVALUATION SPS RAPIDE DU COLEAD (R-SAT)	184



GESTION ET DÉVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS

- DOMAINES - GESTION DES ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Lister et définir les principales disciplines qu'il faut maîtriser pour garantir la performance des activités et la légalité des opérations au sein d'une organisation.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole

Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À LA GESTION DES ORGANISATIONS / NIVEAU INTERMÉDIAIRE



Gérer une organisation : qu'est-ce que cela signifie dans les grandes lignes ?

Découvrez les différentes facettes de la gestion d'une organisation.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir la notion d'entreprise, ses modes de fonctionnement et ses objectifs
- Énumérer les différentes formes d'entreprises, leurs avantages et leurs inconvénients
- Lister les disciplines clés à maîtriser pour une bonne gestion de l'entreprise
- Lier durabilité et gestion d'entreprise

CONTENUS

- Le monde de l'organisation
- Les modèles de gouvernance
- Les facteurs de production
- Les avantages et inconvénients de chaque forme juridique d'organisation
- L'importance de la durabilité, de la responsabilité sociétale et de la culture dans la conduite des affaires

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION
TP_7.140



ACCÉDER
AU COURS



GESTION ET DÉVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS

- DOMAINES - GESTION DES ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer les éléments de base de chacune des 6 disciplines requises à la gestion et au développement des entreprises.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Producteur horticole

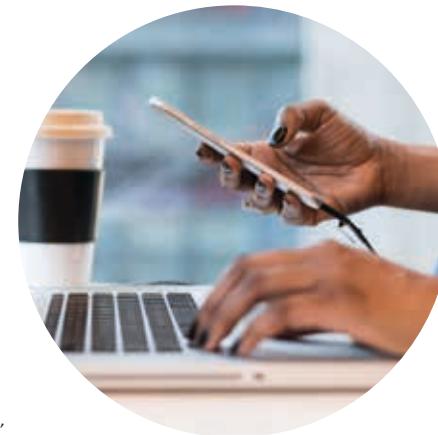
Prestataires de services

- Expert-Formateur

INTRODUCTION À LA GESTION DES ORGANISATIONS / NIVEAU AVANCÉ

“ Soyez prêt à affronter les différents challenges qui vous attendent en tant qu'entrepreneur !

Préparez-vous avant de démarrer un projet d'entreprise.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Énumérer les principes fondamentaux de la comptabilité y compris les états financiers
- Définir le concept de développement commercial et ses éléments clés
- Expliquer le concept et le rôle du marketing
- Définir la notion de financement des entreprises et son rôle dans la croissance de l'entreprise
- Lister les objectifs et fonctions de la gestion des ressources humaines
- Expliquer le processus d'évaluation des risques commerciaux et financiers

CONTENUS

- Les éléments de base de la comptabilité
- Les processus et techniques de développement des idées commerciales
- Le concept et les rôles du marketing
- Les bases de la gestion du financement et des risques commerciaux
- La gestion des ressources humaines

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Définir ce que recouvrent les notions de comptabilité et d'analyse financière afin d'aider à l'évaluation de la rentabilité et de la viabilité de son organisation.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable comptabilité et trésorerie
- Contrôleur de gestion
- Comptable payeur

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GESTION COMPTABLE ET FINANCIÈRE



“ Faisons de la gestion comptable un outil puissant et pertinent pour la croissance de notre organisation !

Améliorez la rentabilité de votre organisation.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir les différentes organisations financières possibles pour une entreprise
- Lister les principales conventions financières et comptables internationales
- Définir les ratios financiers les plus couramment utilisés
- Connaître l'importance des états financiers pour diagnostiquer la santé financière d'une entreprise
- Connaître les différentes méthodes de prévision financière
- Définir la valorisation d'entreprise et ses méthodes de mesure

CONTENUS

- Les principes de financement et de responsabilité
- L'analyse financière
- La projection financière

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION
TP_7.142



ACCÉDER
AU COURS



GESTION ET DÉVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS

- DOMAIN - GESTION DES ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Connaitre les éléments-clés en terme de gestion pour développer durablement son organisation.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Directeur commercial
- Responsable de production
- Responsable marketing

DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL DES ORGANISATIONS



L'essentiel pour développer votre organisation de manière durable.

Venez découvrir comment élaborer des plans stratégiques à long terme, créer des business plans pour obtenir des capitaux, gérer les relations client pour améliorer leur expérience et leur fidélité, et utiliser l'intelligence de marché pour rester compétitifs.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Comprendre le processus de planification stratégique
- Comprendre l'importance du business plan pour l'entreprise
- Gérer les relations avec la clientèle de manière plus efficace afin d'assurer la pérennité des activités
- Connaître l'utilité de l'intelligence de marché et savoir comment réaliser ces études

CONTENUS

- La planification stratégique des activités
- L'élaboration du business plan
- Les tâches clés du développement commercial
- L'intelligence de marché et tendances du marché dans le secteur de l'horticulture

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION THÉORIQUE



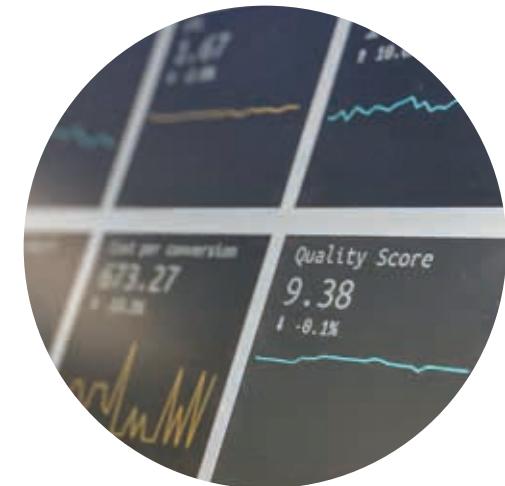
DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE FORMATION
TP_7.143



ACCÉDER AU COURS





GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Identifier et connaître les étapes clés de l'élaboration des plans et stratégies marketing.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable marketing
- Responsable communication et RSE
- Responsable ventes et service clients
- Directeur commercial

Prestataires de services

- Expert-Formateur

MARKETING ET COMMUNICATION



Marketons et communiquons toujours mieux sur nos marques et produits !

Améliorez et augmentez la commercialisation des produits/services de votre organisation.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les étapes et composantes d'une étude de marché
- Connaître les fonctions des différentes plateformes numériques et leur mode de fonctionnement
- Connaître les principes de la communication marketing et les principales caractéristiques des outils de communication marketing
- Expliquer le concept de relations publiques, ses fonctions et composantes
- Définir la gestion de la marque
- Identifier les différents types de droits de propriété intellectuelle pour le secteur horticole

CONTENUS

- L'analyse industrielle, l'analyse de la chaîne de valeur, l'étude de marché et les plateformes numériques
- L'élaboration d'un plan/d'une stratégie de marketing
- La communication marketing, les relations publiques et la communication interne
- L'importance de la marque et des droits de propriété intellectuelle

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

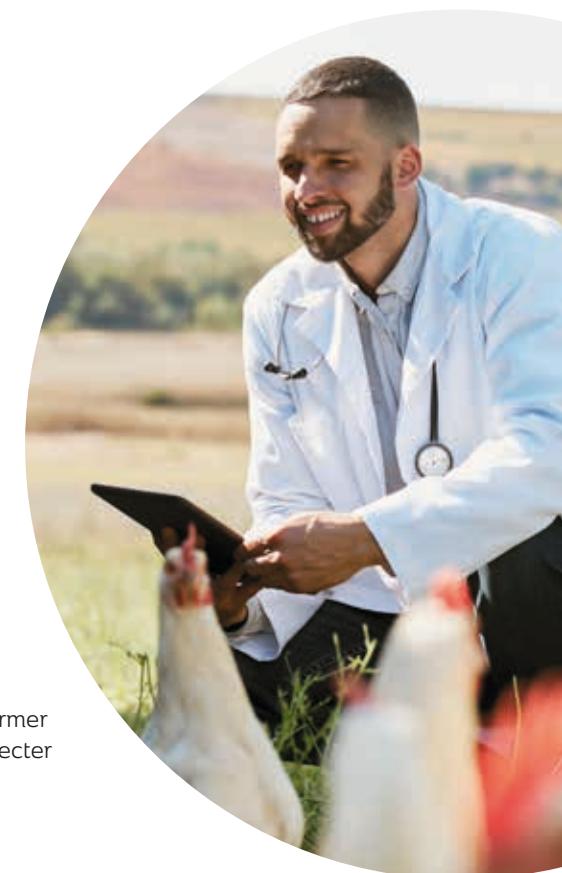
- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Réfléchir sur la gestion du financement de son organisation (dans quel but ? Où les trouver ? Comment les mettre en œuvre ?).



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Directeur administratif et financier
- Contrôleur de gestion
- Gestionnaire du Risque
- Responsable comptabilité et trésorerie
- Dirigeant d'entreprise
- Producteur horticole

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GESTION DU FINANCEMENT DES ORGANISATIONS

“ Produire et vendre nos produits est primordial pour notre entreprise, mais ceci n'est possible que grâce à une gestion du financement efficace et pertinente !

Ouvrez-vous à de nouvelles perspectives sur le plan du financement de son entreprise.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Identifier et distinguer les différentes possibilités de financement offertes aux MPME du secteur de l'horticulture
- Sélectionner les options de financement en fonction de leur connaissance de l'impact de l'option de financement sur la rentabilité, la situation financière et la structure du capital des MPME
- Identifier et sélectionner les régimes d'assurance et de garantie qui offrent les meilleures options pour la croissance des MPME horticoles
- Connaître la structure des plans de financement

CONTENUS

- Les options et les sources de financement disponibles
- L'impact des options de financement sur les états financiers
- Les systèmes d'assurance et de garantie
- La planification financière

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Expliquer comment gérer le capital humain au sein d'une entreprise.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Directeur des Ressources Humaines
- Responsable administration Ressources Humaines
- Responsable compétences et carrières

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

**“ Apprenons à gérer notre capital le plus précieux : l'humain.
Améliorez l'environnement de travail de votre personne ! ”**

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Définir et différencier les notions de leadership et management
- Lister les méthodes de recrutement et conservation du personnel
- Définir l'organisation de la gestion des performances
- Expliquer les différents types de relations avec le personnel
- Définir les principes de santé et sécurité au travail
- Comprendre la nécessité de plans d'urgence pour s'assurer de la continuité des activités

CONTENUS

- Le leadership et gestion des ressources humaines
- Le recrutement, sélection et conservation du personnel
- La gestion des performances et formation — perfectionnement
- Les relations avec le personnel et les relations de travail
- La santé et sécurité au travail
- La continuité des activités

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne,...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE
FORMATION



ACCÉDER
AU COURS



GESTION ET DÉVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS

- DOMAINES - GESTION DES ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Entamer une réflexion sur l'identification, l'analyse et l'évaluation des risques au sein d'une organisation



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Gestionnaire du Risque

Prestataires de services

- Expert-Formateur

GESTION DES RISQUES COMMERCIAUX ET FINANCIERS



Prendre des risques pour notre entreprise : oui, mais en les ayant analysés et évalués correctement !

Réduisez les risques commerciaux et financiers encourus par votre organisation.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître les 4 grandes catégories de risques financiers, les méthodes d'évaluation et les mesures de gestion
- Définir les principes et stratégies de diversification des risques
- Comprendre les principes de la gestion des risques et les stratégies disponibles
- Énumérer les étapes de l'élaboration d'un plan de gestion des risques

CONTENUS

- Les risques financiers
- Les principes et stratégies de la diversification des risques
- Les stratégies de gestion des risques

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), cours en auto-apprentissage

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)

PRÉREQUIS

- Être capable de s'autoformer
- Être capable de se connecter à internet

RECOMMANDATIONS

- Avoir un ordinateur (le contenu est disponible depuis un smartphone, mais l'outil n'est pas recommandé)
- Avoir une connexion interne stable pour réaliser l'évaluation



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - AUTO-APPRENTISSAGE -



CODE FORMATION



ACCÉDER AU COURS



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Élaborer une stratégie de développement pour assurer la viabilité de votre organisation.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorité compétente
- Entreprises
- Prestataires de services

LA STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT DE L'ORGANISATION

“ Vous souhaitez pérenniser vos activités ? Suivez cette formation !

Améliorez votre stratégie de développement de votre organisation pour assurer une activité pérenne et profitable à tous.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- S'assurer de la viabilité de l'activité commerciale principale de l'organisation
- Définir les éléments clés de la planification stratégique (enjeux, buts, objectifs)
- Être capable d'utiliser un business model canevas

CONTENUS

- Les principes de base du développement des affaires
- Le développement des affaires et la stratégie commerciale
- La planification stratégique
- Le business model canevas
- Le Business Plan (brève introduction)





PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

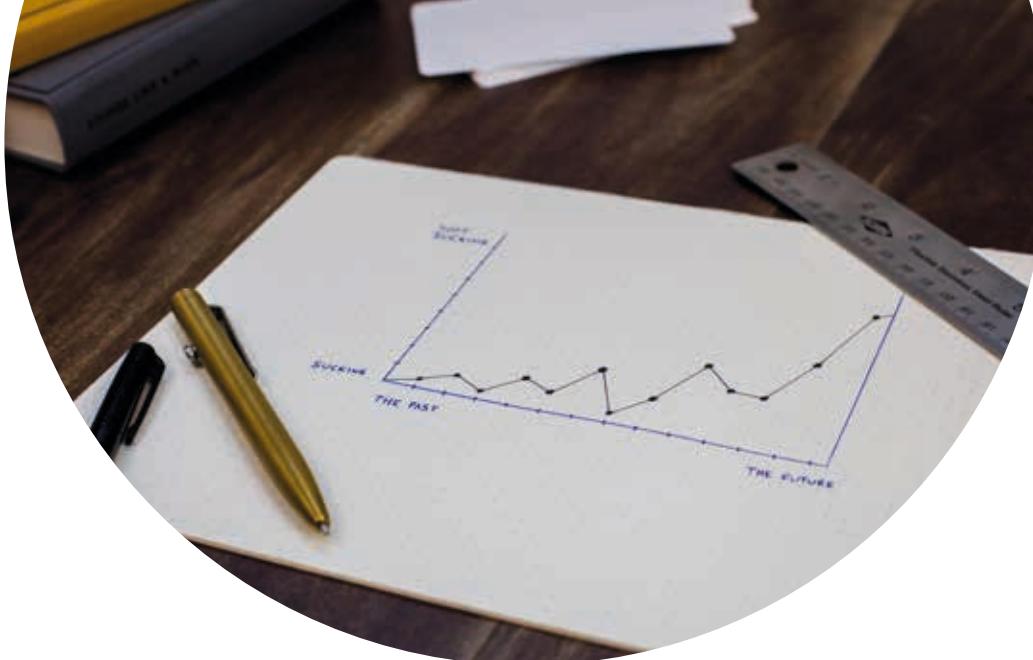
- Directeur de l'Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)
- Responsable des contrôles officiels SPS
- Directeur de laboratoire de diagnostic phytosanitaire
- Directeur de laboratoire d'analyse des contaminants

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Directeur administratif et financier
- Directeur des Ressources Humaines
- Directeur commercial

Prestataires de services

- Expert-Formateur



MÉTHODES

- Présentations (type PowerPoint ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Étude de cas

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)

PRÉREQUIS

- Expérience professionnelle dans le management d'une organisation, de préférence dans le secteur horticole en pays ACP
- Connaître les bases de la comptabilité, du financement des entreprises et du développement commercial
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION
TP_7.061



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Maîtriser les bases des
procédures comptables
et financières.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorité compétente
- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur administratif et financier
- Responsable comptabilité et trésorerie

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Directeur administratif et financier
- Responsable comptabilité et trésorerie

COMPTABILITÉ ET GESTION FINANCIÈRE EFFICACE

**“ Calculez les meilleures opportunités
pour votre durabilité !**

*Boostez votre rentabilité et assurez votre viabilité
grâce à une comptabilité efficace !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Identifier les données essentielles à enregistrer et faire le lien avec les règles de base d'un système comptable
- Établir et interpréter un tableau comptable général, un compte de profits et pertes et un bilan
- Estimer les besoins financiers futurs sur la base des états financiers et des prévisions de croissance
- Établir un budget prévisionnel et gérer les ressources financières

CONTENUS

- Les principes de base et fondamentaux de la comptabilité
- Les états financiers
- L'analyse financière
- Les prévisions financières et le budget prévisionnel

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Étude de cas, apprentissage par projet, débriefing/feedback, partage d'expérience





ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- Personnel dans les organisations avec des niveaux de maturité « de base » et « intermédiaire »
- Expérience professionnelle dans la gestion d'une organisation, de préférence dans le secteur horticole
- Connaissances de base en comptabilité
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence
- Avoir suivi la formation la stratégie de développement de l'organisation (TP_7.061) ou expérience professionnelle équivalente



RECOMMANDATIONS

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Identifier et analyser l'ensemble des risques d'une organisation (financiers et non financiers) afin d'éviter des impacts potentiels majeurs.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorité compétente
- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur d'une Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation agricole
- Directeur administratif et financier
- Gestionnaire du Risque

GESTION DES RISQUES FINANCIERS ET NON-FINANCIERS



Préparez votre organisation à faire face à tous les risques !

Tout entrepreneur prend des risques. Comme le disait le président Kennedy, « seuls ceux qui prennent le risque d'échouer spectaculairement réussiront brillamment ». Suivez cette formation et soyez prêts à gérer vos risques !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Identifier et analyser les principales contraintes à la croissance du développement dans le secteur horticole
- Identifier les événements, les obstacles ou les menaces (utilisation de « scenario planning tools »)
- Identifier et analyser la vulnérabilité de l'entreprise face aux risques financiers et non-financiers
- Identifier et analyser les facteurs favorisant chaque type de risque
- Évaluer et prioriser les risques (nature du risque, cause/origine, conséquences/gravité et probabilité d'occurrence/fréquence)

CONTENUS

- La définition du risque, son importance et l'identification des principaux types de risques
- Les risques financiers
- Les risques non-financiers
- La prévention et la gestion des risques





MÉTHODES

- Présentations (type PowerPoint ou autres), documents à lire (manuel, articles, synthèses), cours en auto-apprentissage
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, questions-réponses
- Exercices avec correction par les pairs
- Débriefing/Feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- Expérience professionnelle dans le management d'une organisation, de préférence dans le secteur horticole
- Connaissances de base en gestion comptable et financière des entreprises
- Connaissance des marchés, de leurs composantes et des caractéristiques des clients (volumes, motivations d'achat, concurrences, prix des produits, fluctuations, risques de marché...)
- Connaissances de base des exigences du secteur horticole pour l'accès aux marchés locaux, régionaux et internationaux (ex.: réglementations, normes de qualité)
- Connaissances de base dans la législation sur le travail, y compris les aspects santé et sécurité

- Être capable de travailler en autonomie.
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence
- Avoir suivi la formation la stratégie de développement de l'organisation (TP_7.061) ou disposer d'une expérience professionnelle équivalente

RECOMMANDATIONS

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION
TP_7.062



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Poser les bases d'une
stratégie marketing.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation
- Directeur commercial
- Responsable marketing
- Responsable communication et RSE
- Responsable ventes et service clients
- Chargé de relation avec la clientèle

LES PRINCIPES D'UNE BONNE STRATÉGIE MARKETING ET COMMUNICATION



*Marketing et Communication :
la clé de la notoriété de la marque !*

*Commencez à construire une relation commerciale
solide avec vos clients !*



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Identifier les clients et analyser leurs attentes et les exigences du marché
- Évaluer les forces et les faiblesses de votre entreprise dans le contexte horticole afin de saisir les opportunités
- Créer un plan de communication commerciale

CONTENUS

- L'identification de vos clients et l'analyse leurs caractéristiques pour déterminer leurs besoins
- Les composantes d'un marché
- Les éléments de base d'une stratégie et d'un plan marketing
- Les principes de base de la communication marketing





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Étude de cas, apprentissage par projet, jeux de rôle, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Devoirs à rendre

PRÉREQUIS

- Expérience professionnelle dans la vente, la relation client, la promotion et la commercialisation de produits horticoles
- Connaissance des marchés, de leurs composantes et des caractéristiques des clients (volumes, motivations d'achat, concurrence, prix des produits, fluctuations, risques de marché...)



- Connaissance de base des exigences du secteur horticole pour accéder aux marchés locaux, régionaux et internationaux (ex.: réglementations, normes de qualité)
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence
- Avoir suivi la formation la stratégie de développement de l'organisation (TP_7.061) ou expérience professionnelle équivalente

RECOMMANDATIONS

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Prévenir tout contentieux commercial et réagir le cas échéant, pour défendre son produit et la réputation de son entreprise.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Directeur commercial
- Responsable des achats
- Responsable ventes et service clients
- Gestionnaire du Risque

GESTION DES CONTENTIEUX COMMERCIAUX



Faire face à un contentieux commercial est toujours une situation délicate et compliquée ! Apprenez à les gérer !

Préparez votre entreprise à faire face aux contentieux commerciaux.



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister et définir les différents types de contentieux commerciaux concernant le secteur horticole
- Identifier les causes d'un contentieux commercial
- Prendre les mesures adéquates face à un contentieux commercial
- Tirer les leçons des éventuels contentieux vécus par l'entreprise

CONTENUS

- Le contentieux commercial
- Les mesures de prévention des contentieux commerciaux
- La réaction à avoir face à un contentieux commercial

MÉTHODES

- Présentations (type PowerPoint ou autre)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Étude de cas, jeux de rôle, débriefing/feedback, partage d'expérience





ÉVALUATIONS

- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale

PRÉREQUIS

Formation présentiel

- Travailler pour une organisation active depuis plusieurs années sur le marché régional, européen ou international
- Être impliqué dans les négociations commerciales
- Être capable d'élaborer un contrat de vente
- Être capable de comprendre des articles de loi
- Disposer d'une expérience en négociation commerciale

Formation distancielle

- Travailler pour une organisation active depuis plusieurs années sur le marché régional, européen ou international
- Être impliqué dans les négociations commerciales
- Être capable d'élaborer un contrat de vente
- Être capable de comprendre des articles de loi
- Disposer d'une expérience en négociation
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

Formation distancielle

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION THÉORIQUE



PRÉSENTIEL
4 JOURS



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1 jour de travail par semaine)
4 SEMAINES



CODE FORMATION
TP_7.001



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Préparer efficacement sa participation à une foire commerciale afin de la rendre productive.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Directeur commercial
- Responsable des achats
- Responsable marketing
- Responsable communication RSE
- Responsable ventes et service clients

SE PRÉPARER ET PARTICIPER À UNE FOIRE COMMERCIALE



Décrochez de nouveaux contrats lors de vos participations aux foires commerciales !

Vous allez participer dans les prochains mois à une foire/un salon commerciale ? Et vous souhaitez rendre votre participation efficace et réussie pendant cet évènement de grande importance ! Suivez dès lors cette formation !

LE PROGRAMME



OBJECTIFS

- Gérer sa préparation à une foire commerciale comme un projet
- Promouvoir son entreprise et ses produits
- Établir des liens avec des visiteurs/exposants pertinents pour son entreprise
- Assurer le suivi des relations commerciales
- Évaluer sa participation au salon afin de maximiser les résultats

CONTENUS

- La préparation avant la foire
- La présentation de son entreprise et de ses produits durant la foire
- Les réunions d'affaires, la négociation et le suivi après la foire





MÉTHODES

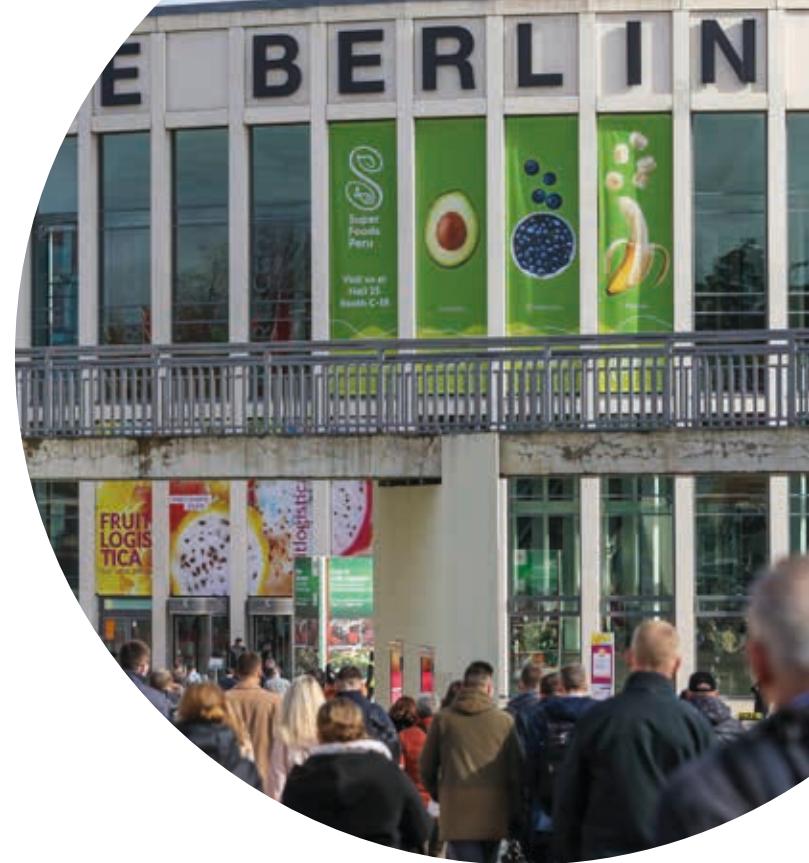
- Présentations (type PowerPoint ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Exercices d'application, tutoriel
- Discussions, questions-réponses
- Exercices individuels de découverte
- Apprentissage par projet, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- Occuper un poste en lien avec la négociation commerciale et/ou la recherche de clients
- Avoir une bonne connaissance de son entreprise (certification, ressources financières/matières/humaines, marketing...) et de ses produits (qualité, prix, calendrier, emballage...)
- Avoir une bonne connaissance de ses fournisseurs et ses clients
- Disposer d'une expérience en négociation
- Comprendre les défis et enjeux liés aux activités de son entreprise
- Connaître son marché d'exportation
- Avoir une aisance relationnelle
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence



RECOMMANDATIONS

- Maîtriser l'anglais
- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)
- Apporter les 4 documents suivants lors de la formation: Exemple d'un contrat commercial, Marketing plan (supports promotion marketing (ex.: flyer, brochure, PPT, carte de visite, site internet), Business plan de l'organisation, Export marketing plan



FORMATION PRATIQUE



DISTANCIEL - TUTORÉ -
(1,5 jour de travail par semaine)



CODE FORMATION
TP_7.066



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Améliorer la fluidité et l'efficacité du travail, tout en réduisant les coûts et répondant mieux aux exigences de qualité, de sécurité et de durabilité par un plan d'optimisation interne.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Responsable du conditionnement

OPTIMISATION DES STATIONS DE CONDITIONNEMENT



Faites de votre station de conditionnement un outil efficace et sûr pour la durabilité de votre entreprise !

Votre station de conditionnement est fréquemment à l'arrêt ? Vous générez de grandes quantités de déchets ? Vos employés sont parfois débordés et d'autres fois se tournent les pouces ? Avec cette formation, découvrez comment gérer efficacement votre station de conditionnement afin de gagner en qualité et compétitivité !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister et définir les différentes activités et rôles au sein de la station de conditionnement
- Établir les étapes du processus de conditionnement des produits récoltés
- Identifier et gérer tous les paramètres internes et externes (approvisionnement, formations, organisation spatiale...) influençant le fonctionnement de la station
- Évaluer les effets du changement obtenus après la mise en œuvre du plan d'optimisation interne

CONTENUS

- L'organisation d'une station de conditionnement
- Les différents paramètres influençant le fonctionnement d'une station
- Le projet en entreprise à réaliser
- Le partage d'expérience





MÉTHODES

- Présentations (type PowerPoint ou autres)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Apprentissage par projet, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

Formation présentiel

- Être impliqué dans la gestion d'une station de conditionnement

Formation distancielle

- Être impliqué dans la gestion d'une station de conditionnement
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

Formation présentiel

- Avant la formation en salle : Lister les difficultés rencontrées lors des campagnes précédentes, en échangeant avec l'ensemble des responsables de l'entreprise ; Préparer un document présentant les différentes étapes suivies par le produit dans la station (flow chart) ; Préparer un document présentant les relations entre les différents postes au sein de la station (organigramme)

Formation distancielle

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)
- Avant la formation : Lister les difficultés rencontrées lors des campagnes précédentes, en échangeant avec l'ensemble des responsables de l'entreprise ; Préparer un document présentant les différentes étapes suivies par le produit dans la station (flow chart) ; Préparer un document présentant les relations entre les différents postes au sein de la station (organigramme)



FORMATION PRATIQUE



PRÉSENTIEL



DISTANCIEL -
TUTORÉ -
(1 jour de travail
par semaine)



CODE FORMATION



GESTION ET DÉVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS

- DOMAINES - GESTION DES ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Élaborer un plan d'action pour faire face aux risques critiques.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Directeur d'entreprise
- Directeur administratif et financier
- Directeur commercial
- Responsable comptabilité et trésorerie
- Contrôleur de gestion
- Gestionnaire du Risque

Prestataires de services

- Expert-Formateur

BUSINESS SURVIVAL BOOTCAMP

“ COVID-19, les changements climatiques... nos entreprises vivent dans un environnement sujet aux crises ! Comment y faire face ?

Préparez-vous afin de faire face aux crises affectant votre entreprise !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Établir les différents scénarios possibles dont une crise pourrait affecter les entreprises
- Déterminer les domaines critiques de risque pour les entreprises
- Intégrer les mesures concrètes à prendre du point de vue de la trésorerie
- Examiner les coûts d'exploitation globaux ligne par ligne) en évaluant la possibilité de réduire ou de supprimer les dépenses non essentielles
- Identifier les ressources humaines clés nécessaires à la poursuite des opérations
- Gérer les conséquences directes et indirectes sur le personnel

CONTENUS

- La gestion des coûts
- Des outils pratiques pour améliorer la résilience de son entreprise

MÉTHODES

- Présentations (type PowerPoint ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel

ÉVALUATIONS

- Pas d'évaluation

PRÉREQUIS

- Être capable de travailler de façon autonome
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence.

RECOMMANDATIONS

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION
SENSIBILISATION



DISTANCIEL
- TUTORÉ -



CODE
FORMATION



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Élaborer et planifier ses réponses face aux défis résultant des conséquences microéconomiques de la pandémie COVID-19.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Directeur d'entreprise
- Directeur administratif et financier
- Directeur commercial
- Responsable comptabilité et trésorerie
- Contrôleur de gestion
- Gestionnaire du Risque

Prestataires de services

- Expert-Formateur

#COVID19 – SOUTIEN POUR FAIRE FACE AUX IMPLICATIONS BUSINESS DE LA COVID-19 : SESSIONS D'ACCOMPAGNEMENT EN LIGNE



Comment faire face à la COVID-19 en tant que manager ?

Maintenez la pérennité de votre entreprise en temps de COVID-19 !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Analyser et gérer les flux de trésorerie
- Intégrer les mesures concrètes à prendre du point de vue de la trésorerie dans un plan d'action d'urgence complet et efficace
- Examiner les coûts d'exploitation globaux ligne par ligne) en évaluant la possibilité de réduire ou de supprimer les dépenses non essentielles.
- Identifier les ressources humaines clés nécessaires à la poursuite des opérations
- Gérer les conséquences directes et indirectes sur le personnel

CONTENUS

- La gestion des risques
- La gestion des coûts
- La gestion de la trésorerie
- La gestion des ressources humaines

MÉTHODES

- Tutoriel
- Discussions, questions-réponses
- Débriefing/Feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Appui coaching

RECOMMANDATIONS

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION
PRATIQUE



DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(répartis sur
4 à 6 semaines)



CODE
FORMATION
TP_7.059



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
GESTION DES
ORGANISATIONS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Jouer le rôle de formateurs et former vos producteurs-fournisseurs sur les calculs coûts/bénéfices.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Dirigeant d'entreprise
- Chef d'exploitation
- Directeur administratif et financier
- Responsable de production
- Responsable comptable et financier
- Contrôleur de gestion

Prestataires de services

- Expert-Formateur

COMPTABILITÉ ET CALCULS DES COÛTS- AVANTAGES POUR LES PETITS PRODUCTEURS

Connaissances en comptabilité pour une entreprise agricole prospère !

Souhaitez-vous que vos producteurs-fournisseurs gèrent leurs fermes maraîchères comme une entreprise ? Souhaitez-vous que les petits producteurs suivent leurs flux de trésorerie pour une meilleure planification et assurent la rentabilité ?

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Identifier les dépenses liées à la production (par type et nature) et les revenus de la culture d'exportation pour un producteur-fournisseur moyen
- Surveiller les dépenses de production, les revenus et les revenus (livret dépenses/revenus) pour un producteur-fournisseur moyen
- Calculer les indicateurs clés de performance de l'entreprise tels que le rendement, le chiffre d'affaires, la marge brute, la marge nette, le résultat net, les taux de rejet, le coût unitaire total, le coût unitaire variable, le coût unitaire fixe, les coûts couverts par le producteur, les coûts couverts par l'entreprise
- Identifier les flux de trésorerie associés et distinguer les flux de trésorerie de la rentabilité
- Animer les sessions de formation dans un groupe d'agriculteurs à l'aide du « handout » et des différents exercices qu'il comprend





CONTENUS

- L'identification et le suivi des dépenses et des revenus
- Le calcul des indicateurs clés de performance et les tableaux de trésorerie simplifiés
- L'identification des postes de dépenses
- Les flux de trésorerie et leur distinction de la rentabilité
- Les problèmes de trésorerie
- La comptabilité comme outil de planification

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, débats, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Jeux de rôle, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre



PRÉREQUIS

- L'organisation doit travailler avec des producteurs-fournisseurs
- Être capable de former le personnel et les producteurs-fournisseurs

RECOMMANDATIONS

- Apporter des échantillons d'enregistrements pour le suivi des récoltes, les enregistrements de cueillette, les intrants fournis...



FORMATION
PRATIQUE



PRÉSENTIEL



CODE
FORMATION



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
MÉTHODE DE
FORMATION



FINALITÉ DE LA FORMATION

Jouer le rôle de formateurs et de coaches pour les responsables techniques des entreprises notamment dans le cadre de formations collectives ou de formations spécifiques en entreprise.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

- Prestataires de services
- Expert-Formateur

FORMATION DE FORMATEURS SUR « GESTION ET DÉVELOPPEMENT D'ENTREPRISE »



*Préparez-vous à être formateur
pour le COLEAD!*



*Vous avez toujours voulu être un meilleur formateur ?
Vous avez de l'expérience dans la gestion et le
développement d'entreprises ? Cette formation de
formateurs est conçue pour vous.*

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Expliquer clairement les éléments essentiels d'un sujet lié aux thèmes de la gestion et du développement des affaires.
- Interagir et réguler un groupe d'apprenants à distance
- Concevoir des supports d'apprentissage pertinents (comme un diaporama)
- Communiquer efficacement
- Concevoir un programme de formation numérique

CONTENUS

- L'expertise technique en «gestion et développement d'entreprises» orienté sur le secteur de l'horticulture
- La conception de contenu pédagogique
- La conception numérique de formation





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Apprentissage par projet, jeux de rôle, débriefing/feedback

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- Disposer d'expertise dans l'un des domaines suivants : comptabilité et finance d'entreprise, développement d'entreprise et entrepreneuriat, marketing et communication, gestion financière d'entreprise, gestion des ressources humaines et gestion des risques commerciaux et financiers
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence.

RECOMMANDATIONS

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION
THÉORIQUE



DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(1 jour par semaine)



CODE
FORMATION



GESTION ET
DÉVELOPPEMENT DES
ORGANISATIONS

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Concevoir, faciliter et superviser le développement d'un Système SPS national, le plan d'action adapté aux exigences des Organisations internationales concernées en fonction des besoins identifiés à travers les engagements des parties prenantes et en particulier par rapport aux exigences du marché, en utilisant le COLEAD R-SAT.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Autorités compétentes
- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

Autorités compétentes

- Directeur de l'Autorité Compétente chargée des aspects SPS
- Directeur d'une Organisation Nationale de la Protection des Végétaux (ONPV)

Prestataires de services

- Expert-Formateur

MISE EN PLACE DE L'OUTIL D'ÉVALUATION SPS RAPIDE DU COLEAD [R-SAT]



Vous songez à évaluer vos systèmes sanitaires et phytosanitaires (SPS) nationaux ? Rejoignez cette formation !

Préparez-vous à améliorer ou mettre à jour vos systèmes SPS nationaux !

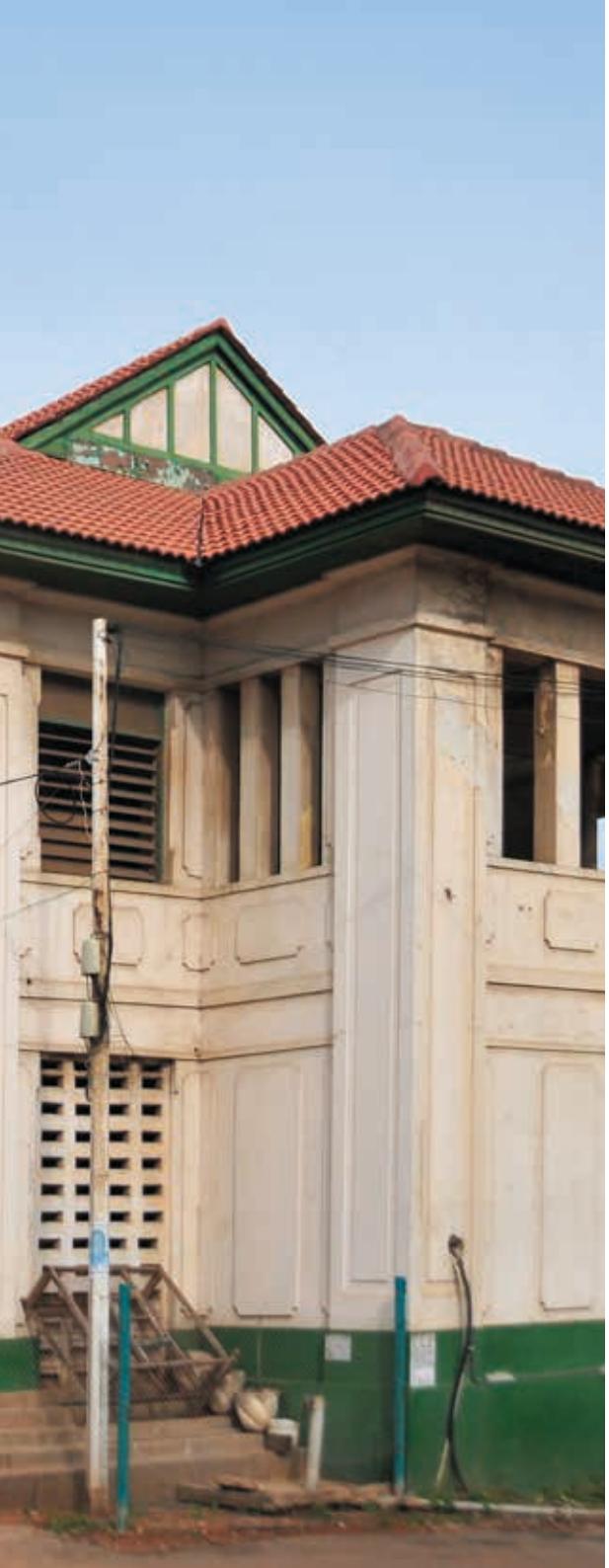


LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les principes et exigences d'application du COLEAD R-SAT au regard de l'Accord SPS-OMC, des normes du Codex alimentarius et de la Convention Internationale pour la Protection des Végétaux (CIPV)
- Classer les éléments d'un Système SPS National entre les 4 composantes d'un système SPS (gouvernance, processus opérationnels, gestion des compétences et dynamique de la communication et des relations)
- Énumérer les 15 points de contrôle, les critères et le concept de maturité appliqués aux 4 composantes du système SPS
- Prioriser les activités dans l'élaboration du plan d'action SPS national
- Appliquer la méthodologie d'accompagnement des acteurs dans l'élaboration d'un plan d'action nationale prioritaire SPS basé sur le COLEAD R-SAT





CONTENUS

- Le besoin de modifications du système SPS
- La grille R-SAT du COLEAD (45 critères)
- L'étude de cas : Application du R-SAT
- L'utilisation du R-SAT
- Les enjeux, rôles et implications des experts dans l'utilisation du R-SAT

MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses), tandem
- Exercices d'application
- Discussions, débats, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe), exercices avec correction par les pairs
- Étude de cas

ÉVALUATIONS

- Participation à des activités en ligne synchrones (live zoom...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Présentation orale

PRÉREQUIS

- Expertise en politique et mise en œuvre de la veille réglementaire, conception, développement et mise à jour des contrôles phytosanitaires et sanitaires et des procédures de certification.
- Bonnes connaissances SPS
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

- Avoir suivi la formation Organisation des systèmes nationaux de contrôle alimentaire/Niveau Intermédiaire (TP_4.163)
- Avoir suivi la formation Organisation, missions et fonctionnement d'une ONPV/Niveau Intermédiaire (TP_4.136)
- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)
- Connaître les documents de la CIPV, ses NIMPs et le CODEX



FORMATION
PRATIQUE



DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(3h30 par jours)



CODE
FORMATION
TP_7.072

8

MÉTHODOLOGIES DE FORMATION



La méthodologie de formation aborde les techniques de communication essentielles, la formation d'adultes et les principes de la pédagogie active. Cette thématique englobe également les principes de base de l'animation et de la facilitation de réunions, ainsi que l'animation de groupes. Cette approche vise à créer des environnements d'apprentissage interactifs et participatifs, favorisant ainsi l'engagement et la rétention des connaissances chez les apprenants adultes. L'utilisation de ces méthodes proposées via le système de formation COLEAD permet de dynamiser les sessions de formation et d'optimiser les résultats obtenus.



DU PRÉSENTIEL À LA DISTANCE : TRANSPOSER SA FORMATION	188
COMMENT UTILISER MOODLE POUR CRÉER ET ANIMER UNE FORMATION EN LIGNE	190
COACHING : MESURES DE GESTION INTÉGRÉE POUR LE CONTRÔLE DE LA MOUCHE DES FRUITS POUR LES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE MANGUE	192



MÉTHODOLOGIES DE FORMATION

- DOMAINES - MÉTHODE DE FORMATION



FINALITÉ DE LA FORMATION

Transposer une formation d'une modalité « présentielle » à une modalité « distancielle ».



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Prestataires de services



PUBLICS CONCERNÉS

- Prestataires de services
- Expert-Formateur

DU PRÉSENTIEL À LA DISTANCE : TRANSPOSER SA FORMATION



Adaptez-vous aux nouvelles façons de former!

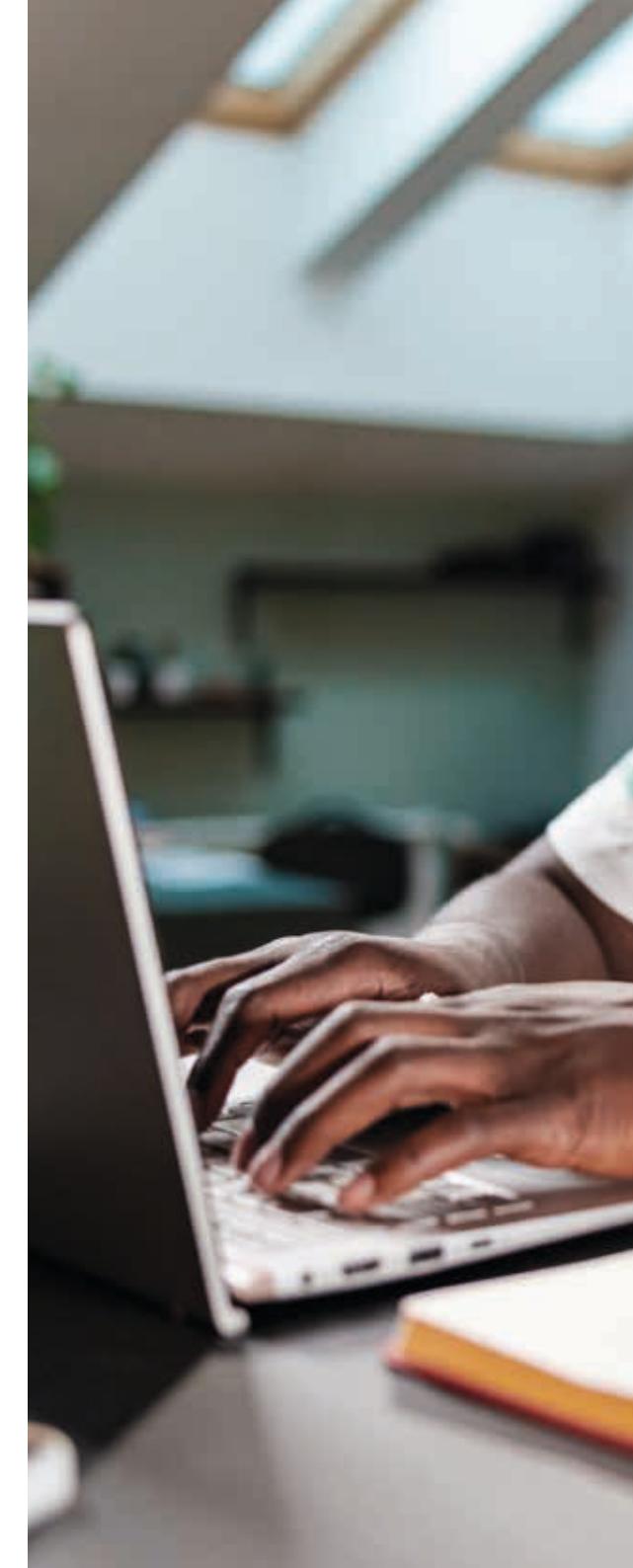


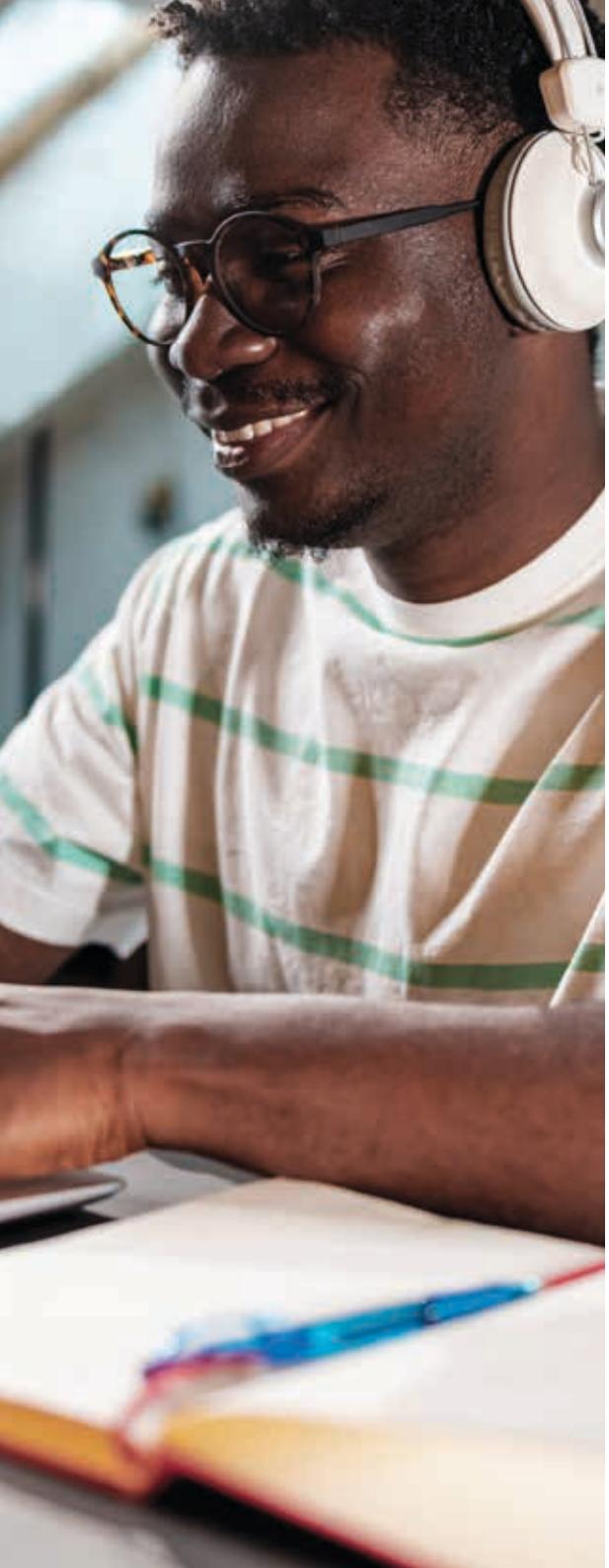
La COVID-19, les technologies de l'information... ont bouleversé nos façons de travailler, de former. Une des conséquences est que les formations à distance prennent de plus en plus d'importance dans les dispositifs de formation. Comment s'y préparer?

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Analyser sa formation présentielle afin d'identifier les besoins (pédagogiques et d'apprentissage) et les contraintes de sa transposition à distance.
- Scénariser et concevoir un dispositif en ligne à partir d'un dispositif en présentiel
- Sélectionner et utiliser les pratiques pédagogiques et les outils numériques les plus adaptés pour transposer sa formation
- Créer des ressources pédagogiques multimédias pour un dispositif à distance
- Animer et soutenir les apprentissages des participants avec des techniques de gestion individuelles et collectives.
- Évaluer les facteurs de succès et d'efficacité de son dispositif de formation à distance





CONTENUS

- Le scénario pédagogique actuel VS le cadre — et les contraintes — du projet de transposition
- La transposition du parcours de la formation en présentiel à un parcours pertinent à distance
- La conception des ressources pédagogiques de la formation à distance
- La préparation de l'ensemble des modalités de soutien et d'accompagnement

MÉTHODES

- Présentations (type PowerPoint ou autres), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel
- Discussions, questions-réponses, brainstorming
- Travail de groupe, exercices collaboratifs (projet de groupe)
- Apprentissage par projet, débriefing/feedback, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation active aux activités asynchrones en ligne (forum, quizz, consultation de ressources additionnelles...)
- Travail collaboratif (ou de groupe)
- Devoir à rendre

PRÉREQUIS

- Avoir une expérience avérée comme formateur, en formation pour adultes
- Avoir travaillé avec les PME/TPE dans le secteur horticole ACP
- Avoir une bonne connaissance technique d'une des 7 thématiques du COLEAD
- Être capable de préparer et d'animer une session de formation en présentiel
- Être capable de développer un programme de formation
- Être capable de travailler en autonomie
- Être capable d'utiliser un ordinateur et de se connecter à un site e-learning et un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

- Disposer d'une connexion internet stable
- Être dans une pièce calme pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION
PRATIQUE



DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(1,5 jour de travail
par semaine)

6
SEMAINES



CODE
FORMATION



MÉTHODOLOGIES DE FORMATION

- DOMAINES -
MÉTHODE
DE FORMATION



FINALITÉ DE LA FORMATION

Concevoir et animer une formation en ligne avec Moodle.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Les fournisseurs de services



PUBLICS CONCERNÉS

- Prestataires de services
- Expert-Formateur

COMMENT UTILISER MOODLE POUR CRÉER ET ANIMER UNE FORMATION EN LIGNE



Créez votre environnement d'apprentissage personnalisé avec Moodle !

Préparez-vous à faire passer votre formation à l'ère numérique !



LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Lister les différents rôles utilisateurs de Moodle et leurs spécificités
- Naviguer sur la plateforme Moodle
- Lister et utiliser les différents outils disponibles dans Moodle
- Lister et utiliser les différentes ressources de Moodle
- Concevoir un programme de formation numérique
- Utiliser Camtasia pour créer des vidéos pédagogiques

CONTENUS

- Les principes de base de Moodle
- Les rôles des différents utilisateurs
- Les activités et fonctionnalités de Moodle
- Les ressources dans Moodle
- Les bases de la gestion d'une plateforme Moodle





MÉTHODES

- Présentations (PowerPoint ou autre), documents à lire (manuels, articles, synthèses)
- Démonstrations, exercices d'application, tutoriel
- Discussions, questions et réponses
- Exercices avec correction par les pairs
- Débriefing/retour d'expérience, partage d'expérience

ÉVALUATIONS

- Tests de connaissances (QCM, tests en ligne...)
- Participation active aux activités en présentiel ou synchrones en ligne (live zoom...)
- Participation à des activités en ligne asynchrones (forum, quizz, consultation de ressources complémentaires...)

PRÉREQUIS

- Expérience préalable dans le développement de programme et contenu de formation
- Être à l'aise avec les outils technologiques (internet, applications, suite office...)
- Expérience comme formateur en présentiel et à distance
- Être capable de travailler de façon autonome
- Pouvoir utiliser un ordinateur et se connecter à un site e-learning et à un outil de visioconférence

RECOMMANDATIONS

- Avoir une connexion internet stable
- Être dans une pièce tranquille pour travailler
- Disposer d'un ordinateur avec un équipement audio fonctionnel (Casque, micro et webcam)



FORMATION
PRATIQUE



DISTANCIEL
- TUTORÉ -
(1 à 2 heures par jour)

10
JOURS



TP_8.054
CODE
FORMATION



MÉTHODOLOGIES
DE FORMATION

- DOMAINES -
SPS



FINALITÉ DE LA FORMATION

Former les opérateurs-cadres de la filière mangue à former leurs équipes à la gestion intégrée pour le contrôle de la mouche des fruits.



TYPES D'ORGANISATIONS CONCERNÉES

- Entreprises



PUBLICS CONCERNÉS

Entreprises

- Chef d'exploitation agricole
- Responsable de production
- Responsable de la protection des cultures
- Responsable des récoltes
- Responsable du conditionnement
- Responsable Qualité-Traçabilité

COACHING : MESURES DE GESTION INTÉGRÉE POUR LE CONTRÔLE DE LA MOUCHE DES FRUITS POUR LES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE MANGUE

“ Stop piqûre ! Formez votre personnel sur la gestion de la gestion de la mouche des fruits !

Créer du savoir, c'est bien. Créer du savoir-faire grâce au coaching c'est mieux ! Mettez en pratique vos nouvelles compétences de formateur lors d'une véritable mise en situation et formez ainsi votre personnel à la gestion de la mouche des fruits.

LE PROGRAMME

OBJECTIFS

- Former les opérateurs à la reconnaissance des fruits piqués par des mouches pour les écarter du tri
- Planifier et reproduire les formations « gestion intégrée pour le contrôle de la mouche des fruits » auprès de tous les opérateurs manipulant des mangues

CONTENUS

- Mise en pratique de la formation Les mesures de gestion intégrée pour le contrôle de la mouche des fruits pour les entreprises de la filière mangue (TP_4.077)
- Coaching et débriefing de la mise en situation





MÉTHODES

- Démonstrations, exercices d'application
- Animations pédagogiques, débriefing/feedback

ÉVALUATIONS

- Présentation orale

PRÉREQUIS

- Travailler pour une organisation active dans la filière mangue
- Être responsable de la gestion de la mouche des fruits au sein de son organisation (aux vergers et/ou en station de conditionnement)
- Maîtriser les étapes de production et/ou de conditionnement de la mangue
- Avoir suivi la formation les mesures de gestion intégrée pour le contrôle de la mouche des fruits pour les entreprises de la filière mangue (TP_4.077)



FORMATION
EN SITUATION
DE TRAVAIL



PRÉSENTIEL
(en entreprise)



CODE
FORMATION



GROWING PEOPLE

JUIN 2023

colead.link