

## Achats Responsables

### Prérequis

- Aucun

### Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux de la responsabilité sociétale des entreprises et des achats responsables
- Intégrer les différents référentiels d'achats responsables
- Connaître les leviers opérationnels à mettre en œuvre et les intégrer à sa politique d'achats

### Public visé

Directeur, Responsable Achats, Acheteur, Responsable HSQE, Responsable RSE, Ressources Humaines, Directeur Administratif et Financier, Directeur Général PME

### Programme

- **Responsabilité sociétale des entreprise (RSE)**
  - Historique et enjeux
  - Norme ISO 26000
- **RSE au cœur des achats**
  - Politique achats
  - Gouvernance d'entreprise
- **Référentiels achats responsables**
  - ISO 20400
  - Relations fournisseurs responsables
  - Autres référentiels
- **Evolution des process**
  - Cartographie de la supply chain
  - Priorisation des engagements
  - Formaliser la politique achats responsables
- **Qualification du besoin**
  - Analyse fonctionnelle
  - TCO & cycle de vie
- **Elaboration du cahier des charges**
  - Critères d'évolution & pondération
  - Clauses spécifiques achats
  - Responsables
- **Identification & Qualification fournisseur**
  - Fournisseurs engagés
  - Détecter les opportunités d'achats

## Achats Responsables

- **Tableau de bord des achats**
  - Indicateurs de suivi
- **Communication**
  - Valoriser la démarche
  - Labellisation et évaluations tierces parties

### Méthodes et supports pédagogiques

- Participation des stagiaires en mettant à profit leurs expériences vécues
- Feuille d'émergence
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

### L'intervenant

**Laurent ALLARI**, Formateur Agréé Certifié. Laurent Allari, Prof. Chaire Achats EM-Strasbourg travaille depuis 7 ans avec l'ARIA Alsace pour accompagner les entreprises agro-alimentaires alsaciennes dans l'optimisation et la modernisation des Achats y compris qualité fournisseur.

L'intervenant sera toujours un expert du domaine présenté mais susceptible d'être modifié.

### Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (9h à 12h30)	4 novembre 2021 5 novembre 2021	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée pour faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

