

## *Comprendre et mettre en œuvre le dispositif d'affichage environnemental des produits alimentaires*

### Prérequis

Aucun

### Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux de l'affichage environnementale
- Expliquer le contexte réglementaire et l'historique de l'affichage au niveau France et lien avec la réglementation européenne
- Identifier les objectifs de l'affichage environnementale
- Expliquer la méthodologie de l'affichage à travers les 3 piliers : données, méthode et format
- Expliquer les notions de données génériques / semi-spécifiques / spécifiques (correspondant aux 3 niveaux de spécification) : la différenciation intra-catégorie
- Expliquer la méthodologie des calculs du score basé sur l'Analyse de Cycle de vie (ACV)
- Citer les modalités d'affichage (format/logo) sur l'emballage et en dématérialisé
- Identifier les outils et bases de données disponibles pour calculer son score
- Expliquer les modalités de communication de son affichage

### Public visé

Toute personne souhaitant comprendre les principes de l'affichage environnementale

### Programme

#### A/ Les enjeux et objectif de l'affichage

- Définition des notions clés de l'affichage
- Les objectifs de l'affichage
- Les enjeux stratégiques et réglementaires pour les entreprises

#### B/ Le dispositif d'affichage environnemental : 3 piliers

- La méthode : basée sur la méthode d'Analyse de Cycle de Vie (ACV)
- Les données
- Les modalités sur le format d'affichage
- Les limites du dispositif

#### C/ Outils pour calculer son score

- Les niveaux de paramétrages des données : outils et bases de données disponibles (focus sur un outil + base AGRIBALYSE)
- Exemples d'application de l'affichage sur des produits alimentaires

#### D/ Comment communiquer son scoring ?

## Comprendre et mettre en œuvre le dispositif d'affichage environnemental des produits alimentaires

### Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative.
- Echanges d'expériences et discussions.
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques.
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires.
- Evaluation des acquis des stagiaires par questionnaire ou étude de cas
- Remise de documentation et supports de cours.
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence

### Les intervenantes

Margaux COLOMBIN & Pauline AUDOYE, Ingénieures expertes du CTCPA

### Durée, date et lieu

| Durée                                       | Dates                | Lieu  |
|---|----------------------|---|
| 2 sessions de 3h30 soit 7h<br>(13h30 à 17h) | 14 + 15 octobre 2024 | En distanciel  |

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée 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 / 2 sessions |
| Tarif non adhérent AREA | 650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions |

### 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.

