

# Catalogue de **FORMATIONS** 2022-2023

## POUR QUI ?

Entreprises de transformation, distribution,  
artisans, restaurateurs

Ecoles et Centres de formation

# A PRO BIO

Cultivons notre avenir

**A PRO BIO est une association à caractère interprofessionnel engagée au service des acteurs de la filière biologique de la région Hauts-de-France et œuvrant pour l'accès à tous à une alimentation de qualité. Depuis 1994 elle fédère ainsi l'ensemble des acteurs de l'agriculture biologique (producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs, ambassadeurs de la bio, fournisseurs de biens et services) autour de 3 objectifs principaux :**

**Structurer et  
relocaliser les  
filières biologiques  
du territoire**

A l'écoute permanente de l'évolution du marché bio en région et au-delà, à la jonction de l'offre et de la demande locale en produits bio régionaux, A PRO BIO accompagne au quotidien les acteurs économiques de la filière dans chacune des phases de développement de leur activité, y compris au démarrage, à travers différentes actions individuelles et collectives et un travail de structuration de filières bio régionales de produits de grande consommation.

**Développer  
la bio locale  
sur les territoires**

A PRO BIO œuvre aux côtés des territoires pour relocaliser les approvisionnements des structures de restauration collective au travers d'accompagnements collectifs et individuels personnalisés. Centre de ressources techniques sur la question de la restauration collective, l'équipe dédiée s'entoure de spécialistes afin de lever les freins rencontrés par les collectivités et les établissements (formateurs cuisine, comptabilité, diététique/nutrition...).

**Promouvoir l'activité  
bio locale et commu-  
niquer auprès de tous  
les publics**

Interlocutrice bio de référence en région, A PRO BIO valorise les initiatives du territoire et s'engage auprès de ceux qui font vivre la bio locale. Grâce à son pôle spécialisé, elle assure un appui à la communication sur ses supports multicanaux en lien étroit avec ses partenaires régionaux et propose toute l'année à ses adhérents de mettre en avant leurs produits et activités auprès des entreprises, institutions et consommateurs régionaux.

# NOS FORMATIONS

## CENTRES DE FORMATION

A la découverte de la bio **Durée : 4h**

La transformation bio **Durée : 4h**

La production biologique **Durée : 4h**

Les filières et acteurs de la Bio en région Hauts-de-France **Durée : 4h**

## ENTREPRISES

L'agriculture Biologique de A à Z **Durée : 4h**

Se lancer dans la transformation de produits Bio **Durée : 4h**

Préparer son audit de certification bio en transformation et distribution **Durée : 4h**

Réussir ses négociations en Grande Distribution **Durée : 4h**

Réussir ses négociations en distribution spécialisée **Durée : 4h**

Réussir son développement vers de la MDD BIO **Durée : 4h**

Bien communiquer sur son offre bio, comment procéder ? **Durée : 3h**

Répondre aux marchés publics de restauration collective **Durée : 3h**



# Écoles de **FORMATION**

## POUR QUI ?

- Classes 1ères ou Tales S Lycées Agricoles
- Classes STAV
- BTS agricole-Licence pro Agriculture
- CAP métiers de bouches
- Ecoles d'ingénieurs agronome/Agroalimentaire
- Ecoles de commerce
- Ecoles de communication/journalisme ...

L'ensemble de nos formations peuvent se dérouler au choix en présentiel au sein de votre établissement ou dans vos locaux, ou bien à distance en visioconférence.

## À LA DÉCOUVERTE DE LA BIO

 DURÉE : 4h

### OBJECTIFS

- Comprendre les grands principes de l'agriculture biologique
- Apprendre à lire **une étiquette**
- Découvrir les **labels et marques privées** autour de l'agriculture biologique
- Découvrir le marché bio en région et ses acteurs

### PROGRAMME

- La bio face aux idées reçues
- La réglementation (principes et application du cahier des charges) – Production/Transformation/Distribution
- Les labels et marques privées en France
- Le Bio et le local
- Le marché bio en France et en région
- Quizz de fin de formation

 **400€ TTC** adhérents  
.....  
 **700€ TTC** non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Pia LEVEILLE**  
*Chargée de missions filières*  
[pia.levaille@aprobio.fr](mailto:pia.levaille@aprobio.fr)  
03.20.31.57.97

## LA TRANSFORMATION BIO

 DURÉE : 4h

### OBJECTIFS

- Comprendre les grands principes de l'agriculture biologique
- Connaître les spécificités de la transformation et de la distribution certifiées bio
- Apprendre quels sont les principes de la formulation en bio
- Apprendre à lire et **créer une étiquette bio**
- Découvrir les **labels et marques privées** autour de l'agriculture biologique

### PROGRAMME

- La bio face aux idées reçues
- La réglementation (principes et application du cahier des charges) – Production/Transformation/Distribution
- Formulation de produit bio
- Comment lire et créer une étiquette de produit bio?
- Les labels et marques privées en France
- Quizz de fin de formation

 **400€ TTC** adhérents  
.....  
 **700€ TTC** non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Pia LEVEILLE**  
*Chargée de missions filières*  
[pia.levaille@aprobio.fr](mailto:pia.levaille@aprobio.fr)  
03.20.31.57.97

## LA PRODUCTION BIOLOGIQUE



DURÉE : 4h

### OBJECTIFS



- Comprendre les grands principes de l'agriculture biologique
- Connaître les spécificités de la production végétale et animale certifiée bio
- Apprendre quels sont les principes de la **formulation en bio**
- Apprendre à lire **une étiquette bio**
- Découvrir les labels et marques privées autour de l'**agriculture biologique**
- Découvrir le marché bio en région et ses acteurs

### PROGRAMME

- La bio face aux idées reçues
- La réglementation (principes et application du cahier des charges) – Production animale et végétale
- La conversion à l'agriculture biologique
- Les labels et marques privées en France
- Le Bio et le local
- La production bio en France et en région
- Quizz de fin de formation



400€ TTC adhérents

700€ TTC non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Pia LEVEILLE**  
Chargée de missions filières  
[pia.levaille@aprobio.fr](mailto:pia.levaille@aprobio.fr)  
03.20.31.57.97

Les filières et acteurs de

## LA BIO EN RÉGION HAUTS-DE-FRANCE



DURÉE : 4h

### OBJECTIFS



- Comprendre les grands principes de l'agriculture biologique
- Découvrir le marché bio en région : producteurs, transformateurs et distributeurs
- Comprendre la structuration de filières biologiques
- Découvrir quels sont les acteurs du réseau bio en région

### PROGRAMME

- Bref rappel de la réglementation biologique
- Le marché Bio en France et dans la région
- Présentation et exemple de filière bio dans la région Hauts-de-France
- Qui sont les acteurs du bio en région ?
- Quizz de fin de formation



400€ TTC adhérents

700€ TTC non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Pia LEVEILLE**  
Chargée de missions filières  
[pia.levaille@aprobio.fr](mailto:pia.levaille@aprobio.fr)  
03.20.31.57.97

# Formations

# ENTREPRISES

L'ensemble de nos formations peuvent se dérouler au choix en présentiel au sein de vos locaux, ou bien à distance en visioconférence.

Toutes nos formations sont également accessibles en format collectif inter-entreprises.

Contactez-nous si vous êtes intéressés.



## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DE A À Z

 DURÉE : 4h

### OBJECTIFS

- Comprendre les grands principes de l'agriculture biologique
- Découvrir les labels et marques privées autour de l'agriculture biologique
- Découvrir le marché bio en région et ses acteurs

### POUR QUI ?

Salariés de la transformations, distributeurs et porteurs de projets des Hauts-de-France

### PROGRAMME

- Le Bio face aux idées reçues
- Références réglementaires et acteurs de la bio
- La réglementation : les principes et leurs applications dans le cahier des charges
- Les Labels et marques privées
- Bio et local
- Etats des lieux du marché France et Hauts-de-France
- Les approvisionnements en produits biologiques : connaître les problématiques et les filières existantes en région Hauts-de-France
- Être accompagné dans son projet : à qui s'adresser et comment faire ?

 **400€ TTC** adhérents  
.....  
 **700€ TTC** non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Pia LEVEILLE**  
Chargée de missions filières  
pia.levaille@aprobio.fr  
03.20.31.57.97

## Se lancer dans la

## TRANSFORMATION DE PRODUITS BIO ?

 DURÉE : 4h

### OBJECTIFS

- Lever les doutes et les freins pour sa conversion dans la Bio

### POUR QUI ?

Transformateurs, distributeurs et porteurs de projets des Hauts-de-France, souhaitant démarrer une activité bio ou mieux maîtriser leur audit de certification bio.

### PROGRAMME

- Le marché de la bio en France
- Décryptage du consommateur Bio
- Les filières d'approvisionnements existantes
- Le règlement européen Bio et les étapes de la certification
- Produire à la fois des produits bio et conventionnels : comment s'organiser ?
- Mise au point d'un nouveau produit bio

 **400€ TTC** adhérents  
.....  
 **700€ TTC** non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Claire COULAUD**  
Responsable filières  
claire.coulaud@aprobio.fr  
03.20.31.57.97

Préparer son

## AUDIT DE CERTIFICATION



DURÉE : 4h



Réussir ses négociations

## EN GRANDE DISTRIBUTION



DURÉE : 4h

### OBJECTIFS



Préparation de votre audit bio : identifier les étapes et les points de contrôle, ainsi que les documents nécessaires à l'audit.

### POUR QUI ?

Transformateurs et porteurs de projets des Hauts-de-France

### PROGRAMME

- **Contexte réglementaire**, obligation de contrôle, exigences
- **Démarrer une activité bio** : préparer votre descriptif complet
- **Formulation**, règles de composition
- **Fabrication** achats et réception des matières premières, process
- **Stockage**, enregistrer les réceptions et gérer le stockage
- **Étiquetage**
- **La préparation de l'audit**, le déroulé, les documents nécessaires, la certification et la gestion des non-conformités.



400€ TTC adhérents

700€ TTC non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Claire COULAUD**  
Responsable filières  
claire.coulaud@aprobio.fr  
03.20.31.57.97

### OBJECTIFS



Connaissance de la Grande Distribution et des négociations commerciales

### POUR QUI ?

Transformateurs et porteurs de projets des Hauts-de-France

### PROGRAMME

- **Panorama de la grande distribution** : intervenants, spécificités, typologie de la grande distribution.
- **Connaissance de la grande distribution** : les unités de besoin, l'assortiment, le vocabulaire indispensable, la logistique, la réglementation...
- **L'entretien de référencement** : préparation et grandes étapes, les bons arguments de vente, les outils et dossiers à détenir...



600€ TTC adhérents

900€ TTC non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Claire COULAUD**  
Responsable filières  
claire.coulaud@aprobio.fr  
03.20.31.57.97

## Entreprises

Réussir ses négociations

**EN DISTRIBUTION SPÉCIALISÉE**



DURÉE : 4h

**OBJECTIFS**



Connaissance de la distribution spécialisée et des négociations

**POUR QUI ?**

Transformateurs et porteurs de projets des Hauts-de-France

### PROGRAMME

- Panorama de la distribution spécialisée bio alimentaire
- Préparation des négociations commerciales CGC (Clients Grands Comptes)
- Présentation des différentes enseignes nationales et régionales et leurs spécificités
- Comment bien se préparer à la négociation commerciale : relevé de prix, analyse de la concurrence, vérification du potentiel de son entreprise, préparation de son offre produit et tarifaire, construction de ses CGV et ses plans de promos...
- Préparer l'entretien avec l'acheteur, gestion du référencement et de la 1<sup>ère</sup> commande



600€ TTC adhérents

900€ TTC non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Claire COULAUD**  
Responsable filières  
claire.coulaud@aprobio.fr  
03.20.31.57.97

Réussir son développement

**VERS DE LA MDD BIO**



DURÉE : 4h

**OBJECTIFS**



Réussir son nouveau marché de MDD

**POUR QUI ?**

Transformateurs et porteurs de projets des Hauts-de-France

### PROGRAMME

- Analyse marché MDD BIO France et pays limitrophes
- Montage prix de revient et prix MDD par enseigne
- Analyse d'un contrat cadre en MDD
- Prévision de commandes
- Gestion des stocks et livraison



600€ TTC adhérents

900€ TTC non adhérents

### CONTACT

**A PRO BIO - Claire COULAUD**  
Responsable filières  
claire.coulaud@aprobio.fr  
03.20.31.57.97

Bien communiquer sur son offre bio,

**COMMENT PROCÉDER ?**



DURÉE : 4h

## OBJECTIFS



- Mieux communiquer auprès du consommateur
- Faire vivre ses réseaux sociaux
- Promouvoir efficacement ses produits

## POUR QUI ?

Toutes entreprises Bio des Hauts-de-France

## PROGRAMME

- Construire une stratégie de communication cohérente
- Savoir faire des réseaux sociaux un véritable outil de promotion
- Ateliers pratiques pour mettre en place la stratégie de communication de votre structure



600€ TTC adhérents

900€ TTC non adhérents

## CONTACT

**A PRO BIO - Pauline SAEY**

Responsable communication

pauline.sae@aprobio.fr

03.20.31.57.97

Répondre aux marchés publics

**DE RESTAURATION COLLECTIVE**



DURÉE : 3h

## OBJECTIFS



- Comprendre les règles et textes de références du Code de la Commande Publique
- Appréhender les pièces du marché public
- Savoir monter son dossier avec les pièces justificatives indispensables
- Identifier les points de vigilances

## POUR QUI ?

Toutes entreprises bio des Hauts-de-France intéressées par le débouché restauration collective

## PROGRAMME

- Rappel des fondamentaux de la commande publique : les principales règles et textes de références du Code de la Commande Publique
- Les documents constitutifs du marché public : les pièces à lire et leurs objectifs, les documents à fournir, contenu et qualité, la dématérialisation
- Analyse d'un mémoire technique type
- Les autres points de vigilances



80€ TTC adhérents

200€ TTC non adhérents

## CONTACT

**A PRO BIO - Marie BOUCHEZ**

Responsable de projets

marie.bouchez@aprobio.fr

03.20.31.57.97



4 rue Dormagen  
59350 Saint-André-lez-Lille  
Tél : 03 20 31 57 97  
contact@aprobio.fr

[www.aprobio.fr](http://www.aprobio.fr)

## CONTACTS

Florence Duval | Responsable Filières  
[florence.duval@aprobio.fr](mailto:florence.duval@aprobio.fr)

Pia LEVEILLE | Chargée de mission Filières  
[pia.levaille@aprobio.fr](mailto:pia.levaille@aprobio.fr)