ACHAT & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

100 % de satisfaction
et 100 % d'objectifs atteints en 2024

# Formation :
# Mettez en place des achats durables dans le cadre de votre démarche RSE

**Objectifs de la formation :**

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Définir les achats durables pour son marché et son entreprise
- Identifier et prévenir les risques environnementaux & sociaux
- Comprendre les grandes tendances du marché et les donneurs d'ordre
- Comprendre les différents niveaux d'actions possibles
- Définir des actions clés à mettre en place, adaptée à son entreprise

**Intervenant :** Philippe BEAUD, Consultant en achat durable

**Déroulé pédagogique** :

De 09h à 12h30

La place des achats dans une démarche RSE
Définir les achats durable et l'impact sur les missions de l'acheteur
Comprendre un bilan carbone et une matrice de matérialité
Définir les nouvelles attentes vis-à-vis des achats et typologies d'actions à mettre en œuvre (charte et politique jusqu'à différents programmes d'innovation environnementale & sociale).

De 13h30 à 17h

Les impacts sur les processus Achats existants.
Revu des modèles d'achats durables innovants

**Public :** Achats
Dirigeant et Production

**Prérequis** : Avoir une expérience dans le domaine des Achats.

**Coût par participant :**
Adhérents 2025 : 550€ HT
Non Adhérents 2025 : 750€ HT
*Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.*

**Lieu :** Avignon

**Date** : 03/04/2025

**Délai d'accès :** 15 jours avant le début de la formation
Ouverture de session à partir de 3 stagiaires

**Durée :** 1 journée collective (7h)

Présentiel

**Contact pédagogique :**
**Coralie BENITO**
04 90 31 55 19
coralie@ariasud.com

**Contact administratif :**
**Sabrina De Clerck**
04 90 31 55 08
sabrina.declerck@foodinpaca.com





Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur
885 Chemin de la Forêt • 84140 Avignon
www.foodinpaca.com

**Méthodes et outils pédagogiques :**

Méthodes participatives et actives
Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation
Partage d'expériences
Support de formation remis aux stagiaires
Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

**Evaluation des connaissances :**

Exercices et cas pratiques et/ou questionnaires d'évaluation. Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

**Moyens mis en place pour suivre l'évaluation de la formation :**

Feuilles d'émargement, attestation de formation et certificat de réalisation.

****

Cette formation se déroule dans un lieu accessible aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient par ailleurs à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation : contactez Sabrina De Clerck, votre contact administratif.

*Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite. Pour toute inscription annulée après le 20/03/2025 , la totalité des frais sera due à l'ARIA Sud. L'ARIA SUD se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation*

**Programme mis à jour le 03/09/2024**

**Organisme de formation :**

aria SUD PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR Association Régionale des Industries Alimentaires

**Enregistrée sous le numéro :**
93840215384

*Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat*

**N° de Certificat Qualiopi :**
FR087476-1





Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur
885 Chemin de la Forêt • 84140 Avignon
www.foodinpaca.com