



Formation : Développez vos ventes à l'export

Objectifs de la formation :

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

- Appliquer une méthode de ciblage des marchés
- Rédiger les objectifs d'un plan d'action

Intervenant : Franck CHAULVET, Expert-référent "Export" de l'ARIA SUD

Déroulé pédagogique :

09h00 - 12h30 :

- Travail sur le ciblage des marchés export: quels pays et pourquoi?
- Comment définir les marchés cibles ?
- Construction d'une matrice de sélection
- Les actions à mettre en œuvre pour se développer à l'international

13h30 - 17h00 :

- Hiérarchisation des priorités
- Les acteurs de l'export : qui fait quoi et vers qui me tourner en fonction de mes besoins
- Organiser la prospection sur les marchés ciblés
- Identifier les partenaires et relais

Public :

Export, Direction

Prérequis :

Avoir une expérience de vente à l'export

Coût par participant :

Adhérents 2026 : 650 € HT

Non Adhérents 2026 : 850 € HT

Lieu : Avignon

Date : 24/03/2026

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

Durée : 1 journée collective

Contact pédagogique :

Lucile Demametz

06 22 66 20 02

lucile@ariasud.com

Contact administratif :

Sabrina De Clerck

04 90 31 55 08

sabrina.declerck@foodinpaca.com



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT

Méthodes 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

Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams – un test de débit vous sera proposé.
Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion

La différence ARIA Sud : immersion et certification

Une expérience unique, une reconnaissance concrète

Avec nos Labs immersifs (Food In Lab), chaque participant expérimente des situations réelles, favorisant l'apprentissage par l'action.

À l'issue, une **micro-certification** atteste des compétences acquises.

- **Pour le salarié** : une reconnaissance officielle et transférable, qui renforce son employabilité et sa confiance.
- **Pour l'entreprise** : une montée en compétences ciblée, mesurable et directement applicable dans les pratiques quotidiennes.

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.

> Outils d'évaluation

- Situation professionnelle issue de la problématique et des objectifs terrain de l'entreprise de l'apprenant.
- Grille d'analyse permettant de noter si la méthode de ciblage est acquise, avec la mise en exergue des critères de sélection.
- Dans un deuxième temps, cette grille est reprise afin de valider la cohérence du plan d'action au regard de la matrice et des objectifs fixés au départ

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 Certif
Provence
Alpes-Côte d'Azur

Food'in Lab
Provence
Alpes-Côte d'Azur



PERFORMANCE
INDUSTRIELLE



ACHATS &
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT



QUALITÉS
DES PRODUITS



R&D
MARKETING



ENVIRONNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
DURABLE



COMMERCIALISATION
& MARCHÉS



RESSOURCES
HUMAINES



FONCTIONS
SUPPORT

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 **10 jours avant la date de début de la formation**, 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 05/09/2025



PERFORMANCE
INDUSTRIELLE



ACHATS &
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT



QUALITÉS
DES PRODUITS



R&D
MARKETING



ENVIRONNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
DURABLE



COMMERCIALISATION
& MARCHÉS



RESSOURCES
HUMAINES



FONCTIONS
SUPPORT