

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les enjeux d'une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE)
- Définir des actions concrètes pour chaque pilier de la RSE
- Communiquer efficacement sur sa démarche

### Public cible et prérequis

- Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### Programme

- POURQUOI ENGAGER MON ENTREPRISE DANS UNE DEMARCHE RSE ?
  - Les attentes des parties prenantes
  - Les bénéfices de la démarche à court et long terme
- LES 4 PILIERS DE LA RSE :
  - Environnement
  - Social
  - Sociétal et éthique
  - Economique
- LES OUTILS DE LA RSE
  - Les 17 objectifs de développement durable de l'ONU
  - La norme ISO 26000
  - Le cadre réglementaire
- DIAGNOSTIC ET PRECONISATIONS
  - Etat des lieux dans son entreprise
  - Coordination d'un plan d'actions
  - Identification d'un comité de pilotage
  - Mesures d'impact des actions
- LA COMMUNICATION ET LA FORMATION
  - Des équipes en interne
  - Des parties prenantes externes
  - Valorisation des engagements et des résultats

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Cécile BORDIER - Consultante en Alimentation responsable / Profil de l'intervenant : Formateur spécialisé en alimentation responsable

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p><b>Durée</b> 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> </ul> <p><b>Dates et prix :</b> à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité</li> </ul>