

Sur Moodle

## INTRODUCTION GENERALE

### **Titre proposé : Contribuer au développement d'une démarche RSE dans son organisme dans le secteur agro-alimentaire (RSE)**

Ce module vise à mieux appréhender la RSE (responsabilité sociale et environnementale des entreprises) et ses principaux cadres de référence dans le secteur agroalimentaire et d'en saisir les enjeux économiques, sociaux et environnementaux.

**Dates d'ouverture du module** : ouvert en continu

**Durée du module** : 16h à suivre à votre rythme sur 3 mois maximum

#### **Objectifs opérationnels et évaluables**

1. Comprendre et évaluer la stratégie et la gouvernance d'une démarche RSE
2. Mettre en œuvre des solutions pour la transition écologique et solidaire

**Modalités pédagogiques** : autoformation en distanciel

#### **Modalités d'accompagnement du stagiaire**

- Un Pictogramme de % de progression et des badges intermédiaires permettront de suivre votre progression
- Des modalités d'auto-évaluation variées (quizz, serious game, exercices etc.) pour suivre sa progression dans l'acquisition des connaissances
- Un référent administratif

**Modalités d'évaluation** : en fin de parcours

#### **Pourquoi suivre ce module ?**

Le module permet d'aborder le rôle de la RSE, Responsabilité Sociétale des Entreprises, comme outil privilégié de la contribution des entreprises au développement durable.

La RSE prend une place particulièrement importante dans le secteur agroalimentaire qui connaît, depuis plusieurs années, de profonds bouleversements en raison d'attentes sociétales de plus en plus fortes.

Les consommateurs, en quête de transparence sur les processus de production, les impacts environnementaux ainsi que la répartition de la valeur, évoluent dans leurs actes d'achat et sont en quête de produits durables et responsables répondant à leurs aspirations : la RSE, en reconnaissant les intérêts des parties prenantes, apporte une solution à cette évolution des attentes des consommateurs et de la société

**Le plus du module** : S'approprier les notions essentielles de la RSE afin de rendre opérationnelles ces stratégies RSE et d'identifier les actions déjà engagées par les acteurs du secteur pour contribuer au développement durable.

**Mots-clés** : analyse de risques ; performance extra-financière ; impact ; durabilité ; parties prenantes ; demandes sociétales ; achat responsable ; éco-conception ; norme ISO 26 000 ; démarche B-corp ; labels et certifications ; QVT

### **Les enseignants**

Pierre PHILIPPE : directeur général des Vignerons de Buzet, cave coopérative majeure du Sud-Ouest de la France fortement engagée depuis plusieurs années dans une démarche RSE. Il est également président du comité RSE de Coop de France.

Maryline FILIPPI : professeure d'économie (Bordeaux Sciences Agro), chercheure associée à l'UMR SAD-APT (AgroParisTech), présidente de la commission française pour la norme ISO 26000 appliquée à l'agroalimentaire ; analyse économique, management stratégique, coopération agricole

Leïla TEMRI : maître de conférences, (Institut agro Montpellier) : stratégie d'entreprises, innovation et développement durable dans les entreprises et les filières agroalimentaires

# MODALITES D'EVALUATION DES COMPETENCES

Les compétences font l'objet d'une évaluation sommative matérialisée en fin de formation par un Badge d'or



Pour valider ce module et obtenir le Badge d'or, vous devez :

**1/ Avoir parcouru toutes les sections / cours** du module et suivi l'ensemble des ressources proposées dans chaque section / cours (PPT, vidéos, etc ...)

Au fur et à mesure que vous progressez dans le module, le back office comptabilise les ressources que vous avez ouvertes et coche une case sur votre page d'accueil ce qui vous permet aussi de suivre votre progression

Chaque fois que vous achevez une partie du cours, si vous avez bien suivi l'ensemble des ressources, vous recevez un mini-badge intermédiaire de couleur qui atteste de ce suivi



**2/ Avoir réussi le test de validation du module**

C'est-à-dire avoir obtenu un score d'au moins **50% de bonnes réponses** au test de validation.

# EVALUATION DE LA FORMATION

Elle se fait par un questionnaire d'évaluation

Vous serez également invités à nous faire part de vos suggestions