

Au service de vos équipes
et de vos activités

CATALOGUE FORMATIONS 2019



AGROTEC est référencé



DES FORMATIONS ALLIANT THÉORIE ET PRATIQUE

En complément de ses prestations d'appui technique et d'analyse sensorielle, le Centre de Ressources Technologiques AGROTEC met son expertise à disposition des acteurs de l'industrie agroalimentaire en proposant une offre globale de formation.



Une équipe
d'ingénieurs
experts en
technologie et
qualité alimentaire

30
ans d'expérience



1400 m²
de Plateforme
Technologique

65
pilotes
de production



2 salles
de formation
informatisées

**2 salles de
dégustation**
informatisées et
équipées d'un logiciel
d'acquisition et
de traitement de
données

**Laboratoire
d'analyses
physico-
chimiques**
dont équipements
spécifiques tels que
HPLC, GC, etc.

150 m²
dédiés au
séchage des
fruits & légumes

Reférencé Datadock depuis 2017, toutes nos formations sont finançables par les organismes paritaires de formation.



Fort de 30 ans d'expérience de formations personnalisées, AGROTEC propose une offre de formation ouverte au plus grand nombre.

Des formations intra-entreprises :

- Accompagnement sur mesure, adapté à vos activités et produits
- Intervention sur votre site avec réalisation d'un diagnostic préalable si nécessaire
- Possibilité d'assembler plusieurs thématiques dans une formation

Des formations inter-entreprises :

- Interventions dans les locaux d'Agrotec, pour plusieurs entreprises
- Échanges et partages avec les autres participants



PERSONNALISATION DES FORMATIONS

Nos secteurs d'activités :



formation@agrotec-france.com
www.agrotec-france.com

SOMMAIRE

Formations standards 2019

Cuisson sous-vide	06
Connaître les avantages et contraintes de cette technique, déterminer les bonnes pratiques en termes de mise sous-vide, comprendre les mécanismes de cuisson sous-vide et être à même de les réaliser.	
Hygiène & Sécurité Sanitaire	07
Connaître et maîtriser les risques sanitaires dans vos pratiques professionnelles et actions quotidiennes.	
Food Defense, sûreté et lutte contre les actes de malveillance	08
Évaluer la sûreté de votre site et de vos équipes face aux exigences IFS/BRC.	
Stabilisation thermique des produits - Conduite autoclave	09
Comprendre les notions d'appertisation, pasteurisation et stérilisation et savoir manipuler un autoclave en sécurité pour réaliser et optimiser ses barèmes.	
Nettoyage & Désinfection	10
Comprendre les objectifs et les exigences de la mise en place et du respect d'un plan de nettoyage / désinfection.	
RSE & Développement Durable en Industrie Agro-alimentaire	11
Initiation et découverte active de l'intérêt et des enjeux du DD.	
Transformation et valorisation des Fruits & Légumes	12
Découvrir et comprendre les différentes transformations de base des fruits et légumes.	

Le Laboratoire d'Analyse Sensorielle AGROTEC propose 5 axes de formations en lien avec l'Évaluation Sensorielle pour les entreprises agroalimentaires :

1. Verbaliser les caractéristiques organoleptiques des produits commercialisés
2. Connaître, maîtriser et pratiquer les méthodes d'évaluation sensorielle
3. Mettre en place des suivis organoleptiques internes pour les contrôles en cours de fabrication (agrégage de matières premières, DLC ou libération du produit fini)
4. Maîtriser la formation et le maintien d'un jury de dégustateurs internes
5. Maîtriser le traitement de données spécifiques aux évaluations sensorielles

Pour en savoir plus sur les formations proposées par le LAS : contactez-nous !



**OPTION DE PERSONNALISATION DES FORMATIONS POSSIBLE
SUR TOUS NOS DOMAINES D'ACTIVITÉS**

Contactez-nous pour établir un programme de formation personnalisé !

Calendrier des formations 2019

5 & 6
FÉVRIER

Cuisson sous-vide

19
28
MARS

Hygiène et Sécurité Sanitaire (service maintenance)

Food Defense, sûreté et lutte contre les actes de malveillance

3 & 4
30
AVRIL

Stabilisation thermique des produits – Conduite autoclave

Hygiène et Sécurité Sanitaire (personnels production)

20, 21, 27 & 28
MAI

Hygiène & Nettoyage

20
JUIN

RSE & Développement Durable en Industrie Agroalimentaire

10
15
OCTOBRE

Food Defense, sûreté et lutte contre les actes de malveillance

Hygiène et Sécurité Sanitaire (personnels production)

19 & 20
NOVEMBRE

Transformation des Fruits & Légumes

Cuisson sous-vide

- Qu'est-ce que la cuisson sous-vide ?
- Comment peut-on la réaliser en toute sécurité ?
- Comment maîtriser cette méthode ?

Programme

Rappels de microbiologie et qualité

- Que sont les micro-organismes ? Comment se développent-ils ? Quels sont les risques liés à leur développement ?
- Point sur la législation
- Comment limiter les risques : les 5 M ?

La conservation des aliments par le vide

- Définitions – Impact du vide sur les micro-organismes et les produits
- Matériel et consommables : quels outils, quels films ?

Qu'est-ce que la cuisson sous vide ?

- Histoire
- Principes

Objectifs de la cuisson sous-vide

- Points de vue organoleptiques et micro-organismes

Les transformations des produits alimentaires

- Compréhension des compositions des produits alimentaires
- Les dégradations des constituants alimentaires

Les étapes du procédé de cuisson sous-vide

- Préparation - Mise sous-vide - Cuisson - Refroidissement - Conservation

Barèmes de cuisson sous-vide

- Détermination des barèmes
- Méthodes de suivi de la température
- Étude de vieillissement

Étiquetage

Avantages et inconvénients de la méthode

Applications pratiques

- Mise en œuvre sur la plateforme technologique, suivi et optimisation de barèmes de cuisson sous-vide et dégustation des produits obtenus

Modalités pratiques :

De 5 à 12 personnes

Durée :

2 jours (14 h)

Dates :

5 et 6 Février 2019 à AGEN (CRT AGROTEC)

Tarif :

950 € HT / personne

Public :

Agriculteurs, personnels TPE - PME agroalimentaires spécialisées dans les F&L

Pas de pré-requis nécessaire

Méthodes pédagogiques :

Mise à disposition du support de formation à chaque participant

Échanges participatifs, apports théoriques et pratiques

Cas pratiques au sein de la plateforme AGROTEC

Modalités d'inscription :

- Bulletin d'inscription (p. 14) à renvoyer complété

- En ligne : onglet formation

Hygiène et sécurité sanitaire

Personnels du Service Maintenance

- Intégrer la réglementation et garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire lors de vos interventions de maintenance
- Identifier les dangers liés à un manque d'hygiène et de respect des bonnes pratiques
- Mettre en place les mesures d'hygiène et autres bonnes pratiques en prévention des risques lors de toute intervention

Programme

Rappels généraux sur l'environnement dans lequel évoluent les industries agroalimentaires

Les grands principes de l'Hygiène

Les divers types de contaminations auxquels l'entreprise peut être confrontée

- Contaminations microbiologiques - Notion de TIAC
- Contaminations physiques
- Contaminations chimiques
- Contaminations croisées par des allergènes

Les exigences réglementaires et des référentiels tels qu'IFS, BRC, etc.

- Rangement, propreté et conformité des ateliers et des équipements
- Procédure d'intervention - Bonnes pratiques avant, pendant et après l'intervention
- Gestion des pièces et des produits (notion d'autorisation au contact alimentaire)
- Gestion des réparations de fortune
- Gestion du bris de verre
- Gestion des corps étrangers - Situation à risque
- Maintenance et sureté alimentaire

Modalités pratiques :

De 5 à 12 personnes

Durée :

0,5 jours (4 h)

Dates :

19 Mars 2019 à AGEN (CRT AGROTEC)

Tarif :

320 € HT / personne

Public :

Personnels du Service Maintenance

Pas de pré-requis nécessaire

Méthodes pédagogiques :

Mise à disposition du support de formation à chaque participant

Échanges participatifs, apports théoriques et pratiques

Modalités d'inscription :

- Bulletin d'inscription (p. 14) à renvoyer complété

- En ligne : onglet formation

Food Defense, sûreté et lutte contre les actes de malveillances

- Food defense et obligations réglementaires (USA - France), contractuelles et les référentiels (IFS - BRC - FSSC 22000)
- Quel est le rôle d'un responsable et d'une équipe Food Defense ?
- Identifier les sources de veille réglementaire sur le Food Defense
- Quels sont les mesures préalables ?
- Comment analyser les risques en matière d'actes de malveillance ?
- Savoir tester annuellement son site pour vérifier son niveau de vigilance
- Mettre en place un système d'amélioration continue simple et facile à maintenir au quotidien

Programme

Rôle de l'équipe sûreté

Présentation des règles à appliquer pour les points de vigilance suivants :

- > Protection physique des accès
 - Personnel, intérimaires, saisonniers, apprenti/stagiaire
 - Chauffeurs
 - Prestataires de service
 - Visiteurs
- > Protection physique des marchandises (MP alimentaire, Emballages primaires, PSF, PF)
- > Sûreté de l'établissement
 - Procédure d'ouverture/fermeture de site
 - Procédure sûreté
- > Sûreté des données informatiques

Démarche Food Defense :

- > Programme de Mesures de Maitrise Préalable (MMP)
- > Analyse de risque - méthode VACCP : détermination des PV (Point de Vulnérabilité)
- > Exercice de mise en situation pour valider la conformité ou non aux exigences des référentiels IFS/BRC
- > Réalisation d'un test grandeur nature sur le site de l'appui technique d'AGROTEC

Modalités pratiques :

De 5 à 12 personnes

Durée :

1 jour (7 h)

Dates :

28 mars 2019 ou le 10 octobre 2019 à AGEN (CRT AGROTEC)

Tarif :

550 € HT / personne

Public :

Équipe Food Defense,
Directeur de site,
Responsable Technique,
Production, Sécurité et
Qualité

IAA certifiées IFS-BRC-
FSSC

Méthodes pédagogiques :

Mise à disposition d'outils d'aide à la mise en œuvre de votre programme sûreté

Réalisation d'exercices de mises en situation de sites industriels certifiés IFS/BRC

Réalisation d'un test grandeur nature *in situ* dans les locaux de l'appui technique d'AGROTEC

Un questionnaire d'évaluation des acquis à chaud et de satisfaction de la formation seront à réaliser en fin de séance

Modalités d'inscription :

- Bulletin d'inscription (p. 14) à renvoyer complété

- En ligne : onglet formation

Stabilisation thermique des produits - Conduite autoclave

- Que sont les stérilisations, pasteurisations ou appertisations ?
- Comment déterminer le traitement thermique approprié à mon produit ?
- Comment mettre en œuvre le traitement thermique défini ?

Programme

Rappels de microbiologie et qualité

- Que sont les micro-organismes ? Comment se développent-ils ? Quels sont les risques liés à leur développement ?
- Point sur la législation
- Comment limiter les risques : les 5 M

Qu'est-ce que l'appertisation ?

- Pasteurisation : définition, contraintes, outils et suivi
- Stérilisation : définition, contraintes, outils et suivi

Les outils de traitement thermique : autoclave, enceintes de traitement

- Fonctionnement d'un autoclave, sécurité, possibilités
- Les enceintes de traitement thermique

Les conditionnements permettant l'appertisation :

- Les différents types de conditionnement, leurs spécificités, leur utilisation

Comment déterminer et optimiser les barèmes de stérilisation - Pasteurisation

- Cas particulier des fruits et légumes
- Impact des traitements thermiques sur la qualité des produits
- Impact énergétique des traitements thermiques

Procédure de contrôle et de sécurité

Conduite d'autoclave :

- Mise en service, suivi de traitement, conduite en mode dégradé

Application pratiques : manipulation d'autoclave et de cellule vapeur, réalisation de capsulage et sertis, conduite d'un traitement thermique avec suivi et contrôles

Modalités pratiques :

De 5 à 10 personnes

Durée :

2 jours (14 h)

Dates :

3 et 4 Avril 2019 à AGEN (CRT AGROTEC)

Tarif :

950 € HT / personne

Public :

Entreprises agroalimentaires, Restaurateurs, Agriculteurs transformateurs

Pas de pré-requis nécessaire

Méthodes pédagogiques :

Mise à disposition du support de formation à chaque participant

Échanges participatifs, apports théoriques et pratiques

Cas pratiques au sein de la plateforme AGROTEC

Modalités d'inscription :

- Bulletin d'inscription (p. 14) à renvoyer complété

- En ligne : onglet formation

Nettoyage et désinfection

- Connaître les principaux risques hygiéniques
- Identifier les méthodes, produits et matériels
- Connaître les différents matériels
- Intégrer la sécurité et l'environnement dans ses pratiques
- Organiser et mettre en œuvre son plan de nettoyage et désinfection
- Contrôler l'efficacité de son plan
- Être force de proposition pour adapter ses pratiques aux risques hygiéniques

Programme

Hygiène et risque hygiénique

- Législation et démarches qualité
- Risques de contamination
- Sources et vecteurs de contamination
- Biofilms
- Bonnes pratiques d'hygiène en lien avec le nettoyage
- Choix des matériaux des équipements et surfaces
- Conception hygiénique
- Risque de corrosion des matériaux métalliques
- Risque d'altération et vieillissement des matériaux polymères
- Anomalies sur le matériel nettoyé
- Sécurité des opérations et des installations lors du montage et remontage des outils
- Analyse des risques propre à son activité et de ses bonnes pratiques d'hygiène

Méthodes, matériels et produits

- Protocoles et techniques de nettoyage
- Différents détergents et désinfectants
- Matériels de nettoyage et désinfection
- Maintenance du matériel
- Choix de méthode, matériel et produit adapté à son activité
- Approche sécuritaire et environnementale des opérations de nettoyage désinfection
- Mettre en œuvre un plan de nettoyage désinfection
- Organiser un poste de nettoyage
- Autocontrôles

Mise en pratique et évaluation

- Savoir organiser son poste de nettoyage
- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité
- Respecter le protocole présent
- Démonter et remonter les outils convenablement
- Contrôler son activité
- Évaluation en situation de travail

Modalités pratiques :

De 5 à 12 personnes

Durée :

5 jours (35 h)

Dates :

20, 21, 27 et 28 Mai 2019 -
03 Juin 2019 à AGEN (CRT
AGROTEC)

Tarif :

1 175 € HT / personne

Public :

Responsables et assistants
Qualité, opérateurs de
production et/ou de
nettoyage

Pas de pré-requis
nécessaire

Méthodes pédagogiques :

Mise à disposition du
support de formation à
chaque participant

Échanges participatifs,
apports théoriques et
pratiques

Cas pratiques au sein de la
plateforme AGROTEC

Modalités d'inscription :

- Bulletin d'inscription (p. 14)
à renvoyer complété

- En ligne : onglet formation

RSE et développement durable en industrie agroalimentaire

- Enjeux et contexte en matière de développement durable pour le secteur agroalimentaire
- Avoir un système de veille réglementaire RSE à jour
- Comment s'engager, agir, progresser et communiquer sur vos engagements en matière de développement durable ?
- Présenter les outils et méthodes d'évaluation existantes
- Comment se préparer aux audits d'évaluation ?

Programme

Le développement durable (bref rappel)

- Historique et définition
- Développement durable et territoires
- Développement durable et entreprises
- Les outils et les méthodes

Vos parties prenantes

- Savoir les identifier
- Comment recenser leurs attentes ?
- Quelles sont les PP critiques pour l'entreprise et notre sphère d'influence ?

La norme ISO 26000 (genèse, principes de la RS et les 7 questions centrales de la Responsabilité Sociétale)

Les outils et méthodes à disposition en matière de RSE

- En autocontrôles
- En sous-traitance

Comment se préparer à l'audit d'évaluation ?

Modalités pratiques :

De 5 à 12 personnes

Durée :

1 jour (7 h)

Dates :

20 juin 2019 à AGEN (CRT AGROTEC)

Tarif :

375 € HT / personne

Public :

Dirigeants et Responsable de services (R&D, Production, Qualité, Sécurité, etc.), membres de l'encadrement et/ou du pilotage de la démarche Développement Durable

Méthodes pédagogiques :

Mise à disposition d'outils d'autodiagnostic RSE

Réalisation d'exercices de mises en situation via des contextes agro-industriels

Un questionnaire d'évaluation des acquis à chaud et de satisfaction de la formation seront à réaliser en fin de séance

Modalités d'inscription :

- Bulletin d'inscription (p. 14) à renvoyer complété

- En ligne : onglet formation

Transformation des fruits et légumes

- Comment transformer tout en conservant au mieux la qualité des F&L ?
- Quelles sont les bonnes pratiques de transformation des F&L ?
- Comment valoriser les coproduits ?
- Opérations unitaires, quels enjeux, quelle réglementation, etc. ?

Programme

Que sont les fruits et légumes ?

- Les constituants des végétaux
- Les spécificités des fruits et légumes

Pourquoi transformer les fruits et légumes

- Notions de conservation des produits
- Notions de modifications organoleptiques

Quelles sont les transformations majeures des fruits et légumes ? Quelles sont leurs spécificités ?

- Le séchage (types de séchage, paramètres de base)
- La cuisson (comment cuire, quelle méthode ? quels barèmes ?)
- L'appertisation (définition - mise en œuvre)
- Les confitures (principe de réalisation - focus sur les pectines)
- Les jus (différentes méthodes de production et stabilisation)

La valorisation des coproduits : comment valoriser les écarts de tri ou de process ?

Applications pratiques : réalisation d'un produit par type de transformation sur la plateforme technologique, avec mise en œuvre, suivi du process et dégustation des produits obtenus.

Modalités pratiques :

De 5 à 12 personnes

Durée :

2 jours (14 h)

Dates :

19 et 20 Novembre 2019 à AGEN (CRT AGROTEC)

Tarif :

950 € HT / personne

Public :

Agriculteurs, personnels TPE - PME agroalimentaires spécialisées dans les F&L

Pas de pré-requis nécessaires

Méthodes pédagogiques :

Mise à disposition du support de formation à chaque participant

Echanges participatifs, apports théoriques et pratiques

Cas pratiques au sein de la plateforme AGROTEC

Modalités d'inscription :

- Bulletin d'inscription (p. 14) à renvoyer complété

- En ligne : onglet formation

Depuis 1988, AGROTEC, Centre de Ressources Technologiques agroalimentaire multi-filières d'AGROPOLE, accompagne les acteurs économiques du secteur agroalimentaire de l'idée produit jusqu'à sa fabrication et sa validation par les consommateurs.

AGROTEC développe son axe de spécialisation autour de la transformation des fruits et légumes.

AGROTEC réalise des prestations technologiques et des formations agroalimentaire standards et sur mesure : caractérisations analytiques, études de faisabilité, aides à la conception, mise en place d'une technologie, transfert d'échelle, séries tests, audits, diagnostics qualité, diagnostics 3D, etc.

Contactez-nous !

Appui Technique

François CHABRIER

Tél. : 05 53 77 20 06

E-mail : recherche@agrotec-france.com

Analyse Sensorielle

François GERMON

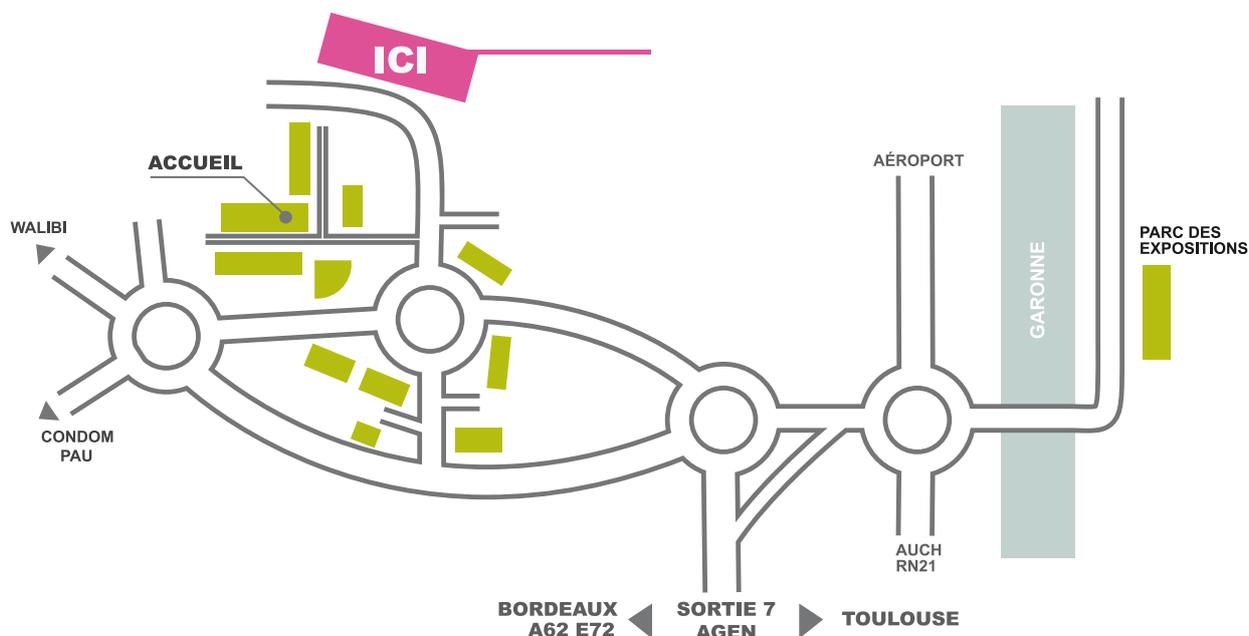
Tél. : 05 53 77 21 12

E-mail : f.germon@agrotec-france.com

Patricia VIGNOBOUL

Tél. : 05 53 77 24 47

E-mail : p.vignoboul@agrotec-france.com



AGROTEC est référencé comme organisme de formation sous le numéro 72 47 001 80 47 auprès du préfet de la région Nouvelle-Aquitaine.

Bulletin de pré-inscription

À retourner à :

François CHABRIER
Technopole AGROPOLE – BP 102
47931 AGEN CEDEX 9

Tél. : 05 53 77 20 06

E-mail : recherche@agrotec-france.com

Intitulé de la formation :

Dates :

Participant salarié de l'entreprise

Nom et prénom du candidat :

Date de naissance du candidat :

Ancienneté dans l'entreprise :

Intitulé du poste occupé :

Formation initiale (type de diplôme ou niveau) :

Préciser l'atelier et le type de machines/lignes utilisés :

Entreprise

Raison sociale :

Adresse :

Téléphone :

E-mail :

Effectif à l'établissement :

Code NAF : **SIRET :**

Convention collective appliquée :

Fait à :

Le :

Signature et cachet de l'entreprise



**INSCRIPTION EN LIGNE POSSIBLE
SUR NOTRE SITE INTERNET (ONGLET
FORMATION)**

Conditions Générales de Ventes

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

AGROTEC réalise pour le compte du client une intervention définie dans la proposition. Cette proposition devient contractuelle dès sa signature. La présente proposition a pour objet de préciser les modalités, et conditions de mises en œuvre dans lesquelles doit se dérouler l'intervention d'AGROTEC.

ARTICLE 2 : ORGANISATION ET MODALITE D'EXÉCUTION :

AGROTEC s'engage à mettre en œuvre tous les moyens humains et matériels pour mener à bien l'ensemble des travaux concernés par la présente convention pour le CLIENT. A ce titre, les noms, fonctions et temps d'intervention des personnels d'AGROTEC amenés à travailler sur le projet sont décrits dans le contrat. Les matériels et équipements mis en œuvre pour le projet sont ceux disponibles sur la plate-forme d'essais, le laboratoire physicochimique et le laboratoire d'analyse sensorielle d'AGROTEC. Dans le cas où il serait nécessaire de recourir à l'utilisation d'autres matériels non présents sur AGROTEC, AGROTEC s'engage à rechercher toute solution existante sur le site ou hors site d'AGROPOLE, par le biais de contrats de sous-traitance (cf. article 6) auprès de structures CRT, de fournisseurs de matériels et équipementiers ou autres structures indépendantes.

AGROTEC s'engage à assurer la continuité de service auprès du client telle que défini dans le contrat, avec la planification et la durée d'essais conformes aux mentions qui y sont indiquées et validées par le CLIENT.

Quel que soit le projet, le CLIENT et AGROTEC conviennent de périodes d'exécution du projet. Les plannings sont définis dans le devis. En l'absence de planification, les travaux devront commencer dans les 6 mois suivant la signature du contrat.

Le non-respect de la planification est une cause de résiliation du contrat. Dans le cas d'une résiliation partielle du contrat, il sera procédé à une évaluation des travaux réalisés et de leur coût ainsi qu'à une régularisation par rapport à la grille tarifaire présentée dans la proposition.

Le CLIENT fournira tous les renseignements en sa possession et nécessaire à la bonne réalisation du projet.

ARTICLE 3 : RÉMUNERATION ET MODALITÉS DE PAIEMENT :

Les modalités de facturation sont précisées dans le devis. Cette somme ne pourra en aucun cas être dépassée. Ce montant sera révisé au fur et à mesure de l'avancement du projet, des résultats acquis et des objectifs à atteindre à la demande du CLIENT.

AGROTEC tient un relevé de compte des dépenses engagées pour le projet (par lui-même et ses prestataires). Ce relevé est à la disposition du CLIENT et fait office de référence.

Le paiement sera effectué par chèques à l'ordre d'AGROTEC à 30 jours fin de mois. Les pénalités légales pour retard de paiement seront appliquées à partir de cette échéance.

ARTICLE 4 : CONFIDENTIALITE ET PUBLICATION :

4-1 AGROTEC s'engage à garder strictement confidentielles toutes les Informations qui seront portées à sa connaissance dans le cadre de l'exécution du projet. L'expression « Informations » signifiera toute information quelle que soit sa nature (technique, commerciale, financière), incluant sans limitation (procédés, techniques, méthodes, études, inventions, savoir-faire, dessins, modèles, maquettes, spécifications), qui aura été communiquée par le CLIENT à AGROTEC dans le cadre du projet. Les Informations communiquées par le CLIENT à AGROTEC demeureront la propriété exclusive du CLIENT et ne pourront être utilisées à d'autres fins que celles prévues par le présent contrat.

4-2 AGROTEC s'engage :

- à n'utiliser les Informations que pour les besoins du projet,
- à tenir confidentielles les Informations sans les divulguer à aucun tiers sans le consentement préalable et écrit du CLIENT,
- à limiter la divulgation des Informations à ses seuls salariés, membres et dirigeants (ci-après le Personnel) qui ont besoin de les connaître pour les besoins du projet et qui sont eux-mêmes soumis à une obligation de confidentialité équivalente à celle d'AGROTEC,
- à informer son Personnel du caractère confidentiel de ces Informations, ainsi que des obligations incombant à AGROTEC,
- à prendre toutes mesures pour éviter que ce Personnel ne divulgue à des tiers, sans autorisation écrite préalable du CLIENT, tout ou partie des Informations.

4-3 AGROTEC s'engage à ne faire aucune communication publique ou privée, des résultats du projet.

4-4 Les obligations définies aux articles 4-1 à 4-3 inclus, ne s'appliquent pas aux Informations pour lesquelles AGROTEC apporterait la preuve écrite qu'elles étaient en sa possession ou qu'elles étaient tombées dans le domaine public, avant qu'elles ne lui soient transmises ou communiquées par le CLIENT. Les obligations définies aux articles 4-1 à 4-3 inclus, cesseront de s'appliquer aux Informations pour lesquelles AGROTEC apporterait la preuve écrite qu'elles sont, postérieurement à la date de signature du présent contrat, tombées dans le domaine public et ce, sans violation des termes du présent contrat, ou pour lesquelles AGROTEC apporterait la preuve écrite qu'elle les a licitement acquises d'un tiers sans engagement de secret.

ARTICLE 5 : PROPRIETE DES RESULTATS DE L'ETUDE

En contrepartie du prix versé par le CLIENT à AGROTEC, le CLIENT sera propriétaire de tous les résultats afférents au projet au fur et à mesure de sa réalisation. Le CLIENT pourra exploiter les résultats du projet librement, sur tous supports et sans limitation de temps et notamment à des fins de production, de commercialisation, de marketing, de communication. Il pourra le cas échéant protéger ces résultats par le dépôt d'un ou plusieurs brevets en son nom. S'il le fait, AGROTEC sera mentionné comme inventeur. Le CLIENT sera également libre de ne pas exploiter ces résultats.

Si le CLIENT souhaite se servir des résultats du projet dans le cadre de sa communication et citer le nom d'AGROTEC comme source, AGROTEC s'engage à fournir toute attestation nécessaire à l'utilisation de son nom comme source du projet. Ces attestations seront fournies par les personnes dûment habilitées d'AGROTEC après avoir reconnu la véracité du contenu des documents de communication.

AGROTEC s'engage par ailleurs à conserver tous les documents élaborés pour la réalisation et la présentation des résultats du projet, objet de l'étude pour le CLIENT pendant 3 ans. Ces documents seront archivés à AGROTEC qui en assurera la gestion et la traçabilité.

ARTICLE 6 : CONTRAT DE SOUS-TRAITANCE

AGROTEC s'engage à soumettre au consentement préalable du CLIENT toute signature de convention entre AGROTEC et l'un de ses prestataires dans le cadre de la réalisation du projet

ARTICLE 7 - ASSURANCES

AGROTEC souscrit annuellement à des polices d'assurance suffisantes, et peut justifier, sur demande, des garanties contenues dans lesdites polices. Ces polices d'assurance sont souscrites auprès d'une société notoirement solvable.

ARTICLE 8 - USAGE DE MARQUE ET LOGO

AGROTEC obtient l'accord du CLIENT afin de pouvoir mentionner la prestation réalisée pour le CLIENT dans ses documents de communication commerciale relatifs aux références qu'AGROTEC serait susceptible d'indiquer avec exclusivement le nom commercial ou la raison sociale du CLIENT créée par le CLIENT.

ARTICLE 9 - DURÉE ET RÉSILIATION ANTICIPÉE

La présente convention est conclue pour une durée de 12 mois à compter de sa signature sauf prorogation d'un commun accord des parties. Le présent contrat sera résilié de plein droit par l'une des Parties en cas de manquement à l'une quelconque de ses obligations contractuelles après lettre de mise en demeure adressée à la partie défaillante en recommandé avec accusé de réception restée infructueuse pendant 15 jours. Dans le cas d'une telle résiliation, il sera procédé à une évaluation contradictoire des travaux déjà réalisés et de leur coût, ainsi qu'à une régularisation par rapport à l'acompte versé.

Le client peut annuler sa participation à la formation gratuitement jusqu'à 1 mois avant la date de ladite formation. Passé ce délai, une facturation forfaitaire de 25% du montant TTC de la formation sera émise pour chaque stagiaire.