

CATALOGUE

CLIENTS DISTRIBUTEURS



AQUALEHA

SOMMAIRE

Qui sommes-nous?	page 4
Notre engagement Responsable	page 5
Notre expertise reconnue	page 6
Nos prestations :	
Hygiène & Qualité	page 7
Analyses bactériologiques & physico-chimiques	page 10
Études sensorielles & consommateurs	page 14
Santé Sécurité & Environnement	page 16
Inspection & Vérifications	page 19
Nos Formations	page 21



QUI SOMMES-NOUS ?

Entreprise à taille humaine basée à Vitré, AQUALEHA est née en **2015** de la fusion de ses 2 associations fondatrices présentes sur leurs marchés respectifs depuis **1984**.

Avec **280 collaborateurs répartis sur 5 sites** en France, Belgique et Portugal, AQUALEHA est reconnue pour son expertise en **prévention des risques alimentaires, de sécurité et environnementaux sur l'ensemble de l'écosystème des produits de grande consommation, qui nous amène à travailler avec des clients industriels, distributeurs et réseaux de magasins.**

Nous nous distinguons par une approche basée sur **la proximité, la confiance et l'engagement durable**. Notre ancrage territorial est une valeur essentielle qui nous permet d'être un acteur économique et social responsable, favorisant le développement des compétences et le maintien de l'emploi local.

Nous positionnons le **partenariat** comme un élément majeur dans nos principes et nos modes de relation. Pour nous, c'est une collaboration de confiance, durable, visant une croissance commune et un développement mutuel.

Consultez notre site internet



NOTRE ENGAGEMENT RESPONSABLE

Depuis le lancement de notre **démarche RSE** en 2021, nous agissons concrètement pour **structurer nos actions et amplifier notre impact en faveur de la responsabilité sociétale**. Chaque équipe s'est engagée et le chemin parcouru avec nos collaborateurs et nos partenaires est à l'image de nos valeurs : esprit d'équipe, partenariat, ancrage territorial.

Les 4 piliers de nos engagements RSE

Favoriser la qualité de vie au travail et protéger la santé et sécurité des collaborateurs

Agir pour la protection de l'environnement

Pérenniser les liens avec nos partenaires pour construire un avenir durable

Être un partenaire engagé au service de nos territoires

Quelques chiffres clés



2022

Date d'obtention de la labellisation Lucie 26 000



88%

de partenaires collaborant avec AQUALEHA depuis plus de 10 ans



98%

de valorisation de nos déchets en 2024 (énergétiques et biologiques)



98%

de partenaires localisés en France



38%

de fournisseurs situés à moins de 150 km de Vitré



94%

de clients satisfaits (enquête de satisfaction menée en 2024)



NOTRE EXPERTISE RECONNUE



Agrément du Ministère de l'écologie
pour le contrôle périodique des ICPE soumises à déclaration



Agrément de la Direccte/DREETS
pour la vérification périodique des ensembles de mesurages routiers



Accréditations Cofrac
(Essais / Accréditation n° 1-0752, 1-1641, 1-6971
Inspection / Accréditation n° 3-1348 – Liste des sites et portées
disponibles sur www.cofrac.fr)



Certification Qualiopi
pour l'action de Formation



NOS PRESTATIONS EN HYGIÈNE & QUALITÉ

L'**hygiène et la qualité** représentent un enjeu extrêmement fort pour vous en tant que distributeur. Vous devez mettre en œuvre les moyens nécessaires pour garantir **la sécurité sanitaire des denrées alimentaires**.

A vos côtés depuis plus de 20 ans, AQUALEHA vous propose une **palette de prestations** pour vous aider à assurer au sein de votre établissement **une hygiène irréprochable et une parfaite maîtrise de la qualité de vos produits**.

En agissant ainsi, **vous renforcez la confiance** des consommateurs et **valorisez l'image** d'un établissement responsable, engagé pour la qualité et la sécurité alimentaire.



RÉDACTION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Le PMS est le dossier d'assurance qualité obligatoire pour tout établissement manipulant, transformant, stockant et transportant des denrées alimentaires.

Votre bénéfice ? Assurer la sécurité sanitaire des aliments produits ou manipulés au regard des dangers physiques, chimiques, microbiologiques et biologiques.



Format : En nombre d'heures, sur-mesure

Délais : Sous 3 mois

ÉTUDE HACCP

L'étude HACCP réalisée lors de la mise en place du PMS, permet à l'établissement de maîtriser les points critiques (ou CCP) mis en évidence en lien avec ses activités. Cette maîtrise a comme finalité d'assurer la sécurité sanitaire des aliments produits ou manipulés au regard des dangers physiques, chimiques, microbiologiques et biologiques.

Votre bénéfice ? Une meilleure utilisation des ressources, des économies, et une réaction rapide aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments.



Format : En nombre d'heures, sur-mesure

Délais : Sous 3 mois

AUDIT HYGIÈNE ET QUALITÉ

L'audit hygiène et qualité est une évaluation systématique qui permet de vérifier si les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et de qualité sont respectées. Cet audit est réalisé par un auditeur interne qualifié qui va vérifier un certain nombre de points de contrôle, selon une liste prédéfinie. En sortie d'audit, un point est réalisé sur les non conformités observées et les actions correctives urgentes à mettre en place.

Votre bénéfice ? La valorisation de la démarche qualité, la diminution des risques sanitaires et la sensibilisation des équipes aux bonnes pratiques d'hygiène et qualité.



Format : En nombre d'heures, sur-mesure

Délais : Sous 3 mois

Les prestations de conseil hygiène et qualité permettent d'accompagner et d'aiguiller le professionnel sur des problématiques spécifiques, des pratiques à retravailler, la création de document ou encore la mise en place de nouvelles activités. Elles permettent aussi de définir conjointement les actions à mettre en place.

Votre bénéfice ? La correction et le maintien du niveau de qualité de l'établissement, la correction des non-conformités de l'audit, l'apport de méthodes répondant aux besoins des équipes.



Format : En nombre d'heures, sur-mesure

Délais : Sous 3 mois



NOS PRESTATIONS EN ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES & PHYSICO-CHIMIQUES

AQUALEHA vous propose une **gamme complète d'analyses bactériologiques et physico-chimiques** pour vos produits alimentaires.

Pourquoi ? Pour **vérifier** la conformité de vos produits, **répondre aux exigences de la réglementation**, **confier l'analyse de vos produits** à un laboratoire expert et **rassurer vos consommateurs** sur la qualité de vos produits.

Nos analyses sur la qualité et la sécurité des aliments sont réalisées par notre **laboratoire ainsi que notre réseau de partenaires**, ayant chacun la maîtrise des **exigences spécifiques de l'industrie agroalimentaire**. Nos équipements de pointe nous permettent de vous proposer un catalogue d'analyses très étendu et d'analyser **220 000 échantillons/an**.

Notre exigence en terme de qualité nous a permis d'obtenir toutes les **accréditations Cofrac Essais*** nécessaires sur les programmes de microbiologie et de physicochimie alimentaire. Enfin, en étant **membre de la commission AFNOR**, AQUALEHA participe à l'élaboration des futures normes qualité et contribue ainsi à l'amélioration permanente de la sécurité des aliments.

**Accréditation Cofrac Essais, n°1-0752, portée disponible sur www.cofrac.fr*



LES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES PAR TYPE DE PRODUIT

LES PRODUITS CARNÉS : viande, la volaille, les charcuteries et les salaisons

Analyses microbiologiques

- **Germes d'hygiène** : Bactéries sulfito-réductrices, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, Flore totale, Coliformes, Entérobactéries, Bactéries lactiques mésophiles, Staphylocoques à coagulase
- **Pathogènes** : *Listeria*, *Salmonella*, *E. Coli* STEC, *Campylobacter*, *Pseudomonas*, Enterotoxines staphylococciques, *Escherichia coli* Bglucuronidase

Analyses physico-chimiques

- **Composition nutritionnelle** : Matières grasses totales, Profil de Sucres, Protéines, Profil acides gras, Humidité/extrait sec, Cendres, Chlorure de sodium, Tableau des valeurs nutritionnelles 3 (sans fibres)
- **Contaminants** : Métaux lourds, Pesticides, Chlorates/Perchlorates, Dioxines/PCB, HAP
- **Maturation pour charcuteries sèches** : pH, Aw
- **Vérification réglementaire liés au Code des Usages** : Sucres solubles totaux, Phosphore, Collagène, Amidon, Matières grasses libres, Nitrites-nitrates
- **Contrôles métrologiques** : Poids/volume net, Aspect
- **Authenticité** : Screening d'espèces, Détection d'ADN spécifique



LES PRODUITS CÉRÉALIERS : biscuits, barres céréalières, pâtisseries, céréales du petit déjeuner, pains et viennoiseries

Analyses microbiologiques

- **Germes d'hygiène** : Bactéries sulfito-réductrices, *Bacillus cereus*, Coliformes, Entérobactéries, Bactéries lactiques mésophiles, Flore totale, Levures et moisissures, Staphylocoques à coagulase
- **Pathogènes** : Enterotoxines staphylococciques, *Escherichia coli* Bglucuronidase, *Listeria*, *Salmonella*

Analyses physico-chimiques

- **Composition nutritionnelle** : Matières grasses totales, Profil de Sucres, Protéines, Profil acides gras, Humidité/extrait sec, Calcium, Magnésium, Potassium, Chlorure de sodium, Cendres, Vitamines liposolubles (A,E,D), Vitamines hydrosolubles (B et C), Tableau des valeurs nutritionnelles 2 (ou 3 avec fibres)
- **Allergènes*** : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine), soja, fruits à coques, graines de sésame, sulfites...
- **Contaminants** : Acrylamide, Mycotoxines, Métaux lourds, Pesticides, Chlorates/Perchlorates, OGM
- **Additifs** : Phosphore
- **Contrôles métrologiques** : Poids/volume net, Aspect
- **Autres contrôles** : Aw



LES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES PAR TYPE DE PRODUIT

LES PRODUITS LAITIERS : Ultra-frais, Fromages

Analyses microbiologiques

- **Germes d'hygiène** : *Bacillus cereus*, Coliformes, Entérobactéries, Flore totale, Levures et moisissures, Staphylocoques à coagulase
- **Pathogènes** : Enterotoxines staphylococciques, *Escherichia coli* Bglucuronidase, *Listeria*, *Salmonella*

Analyses physico-chimiques

- **Composition nutritionnelle** : Matières grasses totales, Profil de Sucres, Protéines, Profil acides gras, Humidité/extrait sec, Calcium, Chlorure de sodium, Cendres, Vitamines liposolubles (A,E,D), Tableau des valeurs nutritionnelles 3 (sans fibres)
- **Allergènes*** : Soja, œufs, lait...
- **Contaminants** : Métaux lourds, Pesticides, Chlorates/Perchlorates, Dioxines/PCB, Histamine, OGM
- **Additifs** : Phosphore, Nitrites-nitrates
- **Contrôles métrologiques** : Poids/volume net
- **Autres contrôles** : pH, Aw



LES PRODUITS TRAITEURS ET PLATS CUISINÉS

Analyses microbiologiques

- **Germes d'hygiène** : Bactéries sulfite-réductrices, *Bacillus cereus*, *Clostridium Perfringens*, Flore totale, Levures et Moisissures, Coliformes, Entérobactéries, Bactéries lactiques mésophiles, Staphylocoques à coagulase
- **Pathogènes** : Enterotoxines staphylococciques, *Escherichia coli* Bglucuronidase, *Listeria*, *Salmonella*
- **Hygiène des procédés** : Stabilité

Analyses physico-chimiques

- **Composition nutritionnelle** : Matières grasses totales, Profil de Sucres, Protéines, Profil acides gras, Humidité/extrait sec, Fibres totales, Chlorure de sodium, Cendres, Tableau des valeurs nutritionnelles 2 (ou 3 avec fibres)
- **Allergènes*** : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine), soja, fruits à coques, graines de sésame, œufs, arachides, poissons, céleri, moutarde...
- **Contaminants** : Métaux lourds, Pesticides, Chlorates/Perchlorates, OGM
- **Additifs** : Phosphore
- **Contrôles métrologiques** : Poids/volume net, Aspect
- **Autres contrôles** : pH



LES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES PAR TYPE DE PRODUIT

BOISSONS NON ALCOOLISÉES : Jus de fruits et de légumes

Analyses microbiologiques

- **Germes d'hygiène** : *Bacillus cereus*, Flore totale, Levures et Moisissures, Coliformes, Bactéries lactiques mésophiles, Staphylocoques à coagulase
- **Pathogènes** : *Listeria*, *Salmonella*, Enterotoxines staphylococciques, *Escherichia coli* Bglucuronidase

Analyses physico-chimiques

- **Composition nutritionnelle** : Profil de Sucres, Protéines, Humidité/extrait sec, Fibres totales, Chlorure de sodium, Cendres, Vitamines hydrosolubles (B et C), Tableau des valeurs nutritionnelles 2 (ou 3 avec fibres)
- **Contaminants** : Métaux lourds, Mycotoxines, Pesticides, Chlorates/Perchlorates
- **Allergènes*** : Céleri...
- **Additifs** : Nitrites-nitrates
- **Contrôles métrologiques** : Poids/volume net, Masse volumique
- **Autres contrôles** : pH, Acidité totale, Brix



*Voici la liste des 14 allergènes soumis à étiquetage pour les ingrédients introduits volontairement dans les recettes (règlement 1169/2011) : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine), Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.

NOS PRESTATIONS EN ÉTUDES SENSORIELLES & CONSOMMATEURS

Expert depuis plus de 40 ans en études sensorielles et marketing, AQUALEHA a pour mission d'accompagner les distributeurs sur divers secteurs (alimentaire, cosmétique, petfood, hygiène...) dans **le développement et l'amélioration de produits grâce aux tests consommateurs**. Grâce à nos laboratoires d'analyses sensorielles et notre panel de 4500 dégustateurs, AQUALEHA vous propose une palette d'**études sensorielles adaptées à vos besoins**.

Parce que vos produits sont conçus pour eux, il est indispensable de **recueillir l'avis des consommateurs** pour évaluer leur degré de satisfaction, connaître leurs attentes et s'assurer de leur adhésion.

AQUALEHA vous apporte des **solutions sur mesure** pour tester vos produits et être innovant. Pour les équipes **R&D, marketing, ou qualité**, nos études sensorielles et marketing permettent d'obtenir des réponses à vos questions et ce, quel que soit le moment du cycle produit. Vous pourrez être innovant en toute sécurité grâce à nos études.



Les tests hédoniques en box permettent de mesurer et comparer la satisfaction à la vue et/ou à la consommation d'un ou plusieurs produits, dans des conditions standardisées et normées auprès d'un large échantillon de consommateurs. Ils sont particulièrement utiles pour tester des produits alimentaires.

Vos bénéfices ?

- Évaluer le niveau d'appréciation de votre produit dans des conditions standardisées
- Valider des allégations sensorielles
- Positionner vos produits face à la concurrence
- Faire un choix parmi des produits d'essais
- Sécuriser le lancement de votre produit sur le marché
- Convaincre un distributeur de référencer vos produits.



Délais : Sous 2 mois

ÉTUDES QUANTITATIVES – TESTS D'USAGE/ HÉDONIQUES À DOMICILE

Les tests hédoniques à domicile ou tests d'usage permettent de connaître l'avis de vos consommateurs en conditions réelles d'utilisation car ils vont les intégrer dans leur routine quotidienne sur une période définie.

Cela permet d'avoir des retours d'expériences plus authentiques, notamment pour des produits à partager en famille, entre amis ou encore des produits pour enfants, animaux....

Vos bénéfices ?

- Évaluer le niveau d'appréciation de votre produit dans des conditions réelles d'utilisation
- Valider des allégations sensorielles
- Positionner vos produits face à la concurrence
- Faire un choix parmi des produits d'essais
- Sécuriser le lancement de votre produit sur le marché
- Convaincre un distributeur de référencer vos produits.



Délais : Sous 2 mois



NOS PRESTATIONS EN SANTÉ & SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

Chez AQUALEHA, nous plaçons la santé, la sécurité et l'environnement au cœur de nos engagements. Nos prestations dans ces domaines visent à vous **accompagner dans la maîtrise de leurs risques et la conformité réglementaire**.

De l'accompagnement sur les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, **ICPE**, à l'analyse des risques liés aux **poussières de bois**, l'élaboration et la mise à jour du **document unique** et le **conseil IPRP**, nous mettons notre expertise au service de la **sécurité des personnes, de la protection des installations et du respect de l'environnement**.

AQUALEHA est accrédité Cofrac Inspection* et agréé par le Ministère de la Transition écologique et solidaire pour la **réalisation du contrôle périodique des ICPE** de certaines rubriques "installations classées".

AQUALEHA est accrédité Cofrac** depuis 2010 pour **contrôler le respect des valeurs limites d'exposition professionnelle (VLEP)** et vous accompagne pour définir la stratégie d'échantillonnage, et réaliser les prélèvements. AQUALEHA est également accrédité pour l'analyse des prélèvements par gravimétrie selon la norme en vigueur NF ISO 15767.

**Accréditation Cofrac Inspection, n°1-1348, portée disponible sur www.cofrac.fr*

***Accréditation Cofrac n°1-0752, portée disponible sous www.cofrac.fr*



CONTRÔLE DES ICPE

Le contrôle des ICPE a pour objectif d'informer les exploitants de la conformité de leurs installations avec les prescriptions réglementaires. Le but est de contrôler la maîtrise des risques de pollution, d'incendie et d'explosion de la station-service.

Votre bénéfice ? Le respect de la réglementation qui impose un contrôle tous les 5 ans des ICPE soumises à déclaration.

Format : Demi-journée (3,5 h)

Délais : Sous 3 mois



CONTRÔLE DES POUSSIÈRES DE BOIS

Le contrôle des poussières de bois a pour objectif de contrôler l'exposition des travailleurs aux poussières de bois présentes dans l'atmosphère de leurs lieux de travail au moins 1 fois/an.

Votre bénéfice ? Le respect de la réglementation qui impose de protéger les travailleurs contre les risques professionnels et notamment ceux liés à l'inhalation de poussières de bois.

Format : Journée de 7 h

Délais : Sous 3 mois



Le document unique permet d'identifier et d'évaluer les risques professionnels liés à son activité. Il est obligatoire pour toutes les entreprises dès l'embauche du premier salarié, formalise les résultats de l'évaluation des risques professionnels. Il nécessite une mise à jour et un suivi de façon régulière.

Votre bénéfice ? L'amélioration de la sécurité et la santé des employés, la réduction des accidents de travail et des maladies professionnelles et la garantie de la conformité légale et la responsabilité de l'employeur.



Format : En nombre d'heures, sur-mesure

Délais : Sous 3 mois

LE CONSEIL IPRP / RÉFÉRENT SANTÉ SÉCURITÉ EXTERNE

L'intervenant en Prévention des Risques Professionnels assure des missions de diagnostic, de conseil et d'accompagnement en matière de santé et de sécurité au travail (ergonomie, toxicologie, hygiène industrielle, organisation du travail). Il facilite la priorisation des actions de prévention et la proposition de mesures secondaires, et comprend également la création d'outils de communication et de procédures.

Votre bénéfice ? L'expertise d'un professionnel spécialisé permet de garantir la conformité légale, réduire les accidents du travail, améliorer la productivité et réaliser des économies financières.



Format : En nombre d'heures, sur-mesure

Délais : Sous 3 mois

NOS PRESTATIONS EN INSPECTION & VÉRIFICATIONS

Vous exploitez une station-service ou une station GPL soumise à déclaration ?

AQUALEHA est **accrédité par le Cofrac*** et **agréé par le Ministère de la Transition écologique et solidaire** pour le contrôle périodique des installations classées. Nous disposons d'un réseau de techniciens permettant de couvrir tout le territoire national. Bénéficiez de notre **expertise ciblée** pour effectuer le **contrôle périodique**. Grâce à nos rapports détaillés et clairs, vous pourrez obtenir un diagnostic précis quant au respect des exigences réglementaires.

**Accréditation Cofrac Inspection, n°1-1348, portée disponible sur www.cofrac.fr*

Votre établissement comprend des balances ?

AQUALEHA est un **bureau du réseau Artémis, organisme agréé** sous le n° 94.24.610.141.1 pour la **vérification périodique des IPFNA*** et certifié sous le n° LNE-30360 pour la **réparation des IPFNA** (ajustage et remplacement des scellements). Spécialistes en contrôle métrologique, nos équipes s'assurent de la justesse des contrôles de vos équipements.

** IPFNA : Instruments de Pesage à Fonctionnement Non Automatique*



CONTRÔLE DES EMR (ENSEMBLE DE MESURAGES ROUTIERS)

Ce contrôle métrologique annuel comprend un examen permettant de vérifier que les **instruments de distribution de carburants** sont conformes aux dispositions réglementaires ainsi que des essais métrologiques.

Votre bénéfice ? Respecter la réglementation et s'assurer de la conformité des instruments de mesure utilisés.



Format : Selon l'équipement de la station

Délais : Sous 3 mois

CONTRÔLE DES IPFNA (INSTRUMENTS DE PESAGE À FONCTIONNEMENT NON AUTOMATIQUE)

Cette prestation consiste en un examen administratif et un contrôle métrologique sur les **IPFNA** à usage réglementé **de classe III et de portée max < 15kg** pour s'assurer de la conformité de leurs performances et que les obligations administratives sont remplies. La périodicité de cette vérification est fixée à :

- un contrôle **tous les 2 ans** pour les balances en vente directe au public.
- un contrôle **tous les ans** pour autres balances.

Votre bénéfice ? Respecter la réglementation et s'assurer de la conformité des instruments de mesure utilisés.



Format : Selon l'équipement, en heures

Délais : Sous 3 mois

NOS FORMATIONS

AQUALEHA vous propose un **catalogue complet de formations** couvrant l'Hygiène, la Qualité, la Santé, la Sécurité et les Études Sensorielles, adaptées à vos besoins.

Nos sessions peuvent se dérouler en présentiel, distanciel, intra ou inter-entreprise, directement dans vos locaux ou sur notre site de Rennes.

Certifiés **Qualiopi** et enregistrés sous le numéro de déclaration d'activité 53350838435, nos formations peuvent bénéficier d'une **prise en charge financière dans le cadre du Plan de Développement des Compétences**. Rapprochez-vous de votre service RH **ou directement auprès de votre OPCO** (si vous ne connaissez pas votre OPCO, vous pouvez vous rendre sur le site du ministère du travail). AQUALEHA vous fournit l'ensemble des documents requis pour votre dossier OPCO.

Nous veillons à ce que chaque formation réponde à vos attentes et soit accessible à tous, en intégrant les besoins des personnes en situation de handicap et en mettant à disposition un référent pédagogique dédié. Nos formateurs accompagnent vos équipes au travers de **méthodes et d'outils pédagogiques éprouvés et performants**.

Avec des **délais adaptés**, AQUALEHA vous garantit une **expérience pédagogique efficace, flexible et sur-mesure, conçue pour renforcer la compétence de vos équipes**.



Prévention des Troubles Musculosquelettiques – TMS

Cette formation a pour objectif de sensibiliser les collaborateurs aux risques liés à leur métier, aux limites du corps humain et aux principes de sécurité et à l'économie d'effort. Les collaborateurs pourront **acquérir les bases en santé et sécurité du travail pour se protéger soi et les autres.**

Vos bénéfices ?

- Être conforme aux obligations réglementaires.
- Faire de la prévention à tous les niveaux de l'entreprise.
- Diminuer l'absentéisme, le coût des arrêts de travail, des maladies professionnelles et améliorer la productivité.

Format : Une ½ journée (3.5 h)

Délais : Sous 3 mois



Prévention des Risques liés aux Activités Physiques – PRAP IBC (Industrie, Bâtiment, Commerce)

Cette formation permet de **former des personnes capables de devenir acteurs de prévention des risques** liés à l'activité physique et de participer à la maîtrise des risques.

Vos bénéfices ?

- Être conforme aux obligations réglementaires (reconnaissance de la Carsat).
- Avoir des salariés qui soient acteurs de la prévention.
- Diminuer l'absentéisme, le coût des arrêts de travail, des maladies professionnelles et améliorer la productivité.

Format : 2 jours (14 h)

Délais : Sous 3 mois



Méthode HACCP

Grâce à cette formation, vos collaborateurs bénéficieront d'un **apport de connaissances et de compétences** leur permettant d'appréhender les procédures répondant au **Plan de Maîtrise Sanitaire**, comprendre les bonnes pratiques d'hygiène et savoir les appliquer en entreprise.

Vos bénéfices ?

- Développer et améliorer la qualité de la production et la performance des activités grâce à une meilleure gestion des risques

Format : Journée de 7 h

Délais : Sous 3 mois



FORMATION EN ÉTUDES SENSORIELLES

Les fondamentaux de la dégustation : méthodes et bonnes pratiques

Grâce à cette formation de **2 jours**, composée de présentations et d'ateliers pratiques, vos salariés (Qualité, Marketing, R&D...) connaîtront les principaux **tests d'analyse sensorielle** et seront capables d'élaborer une **fiche de dégustation** selon les **bonnes pratiques**.

Vos bénéfices ?

- Distinguer les différents types de tests sensoriels et leurs usages
- Identifier les bonnes pratiques pour réaliser des dégustations avec un panel interne
- Verbaliser ses perceptions sensorielles
- Élaborer un langage interne commun pour caractériser un produit

Format : 2 jours (14 h)

Délais : Sous 2 mois



CONTACTEZ-NOUS



AQUALEHA

Chemin des Tertres Noirs - 35505 VITRÉ Cedex
Tél : 02 99 74 10 54 ; Mail : contact@aqualeha.fr
www.aqualeha.com

