

CATALOGUE

CLIENTS RETAIL

AQUALEHA

SOMMAIRE

Qui sommes-nous?	page 4
Notre engagement Responsable	page 5
Notre expertise reconnue	page 6
Nos prestations :	
Hygiène & Qualité	page 7
Santé Sécurité & Environnement	page 10
Inspection & Vérifications	page 13
Nos Formations	page 15



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



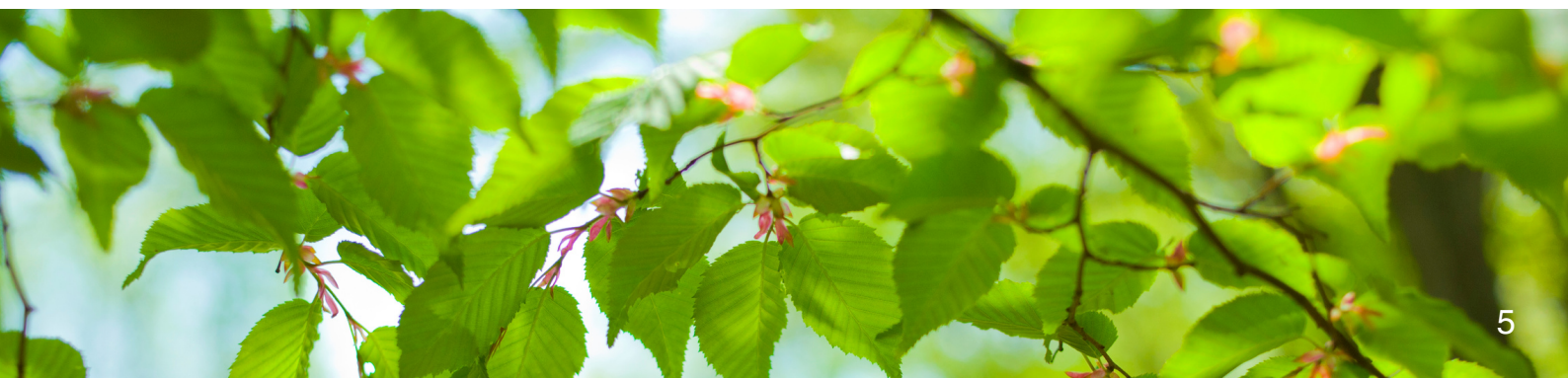
38%

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

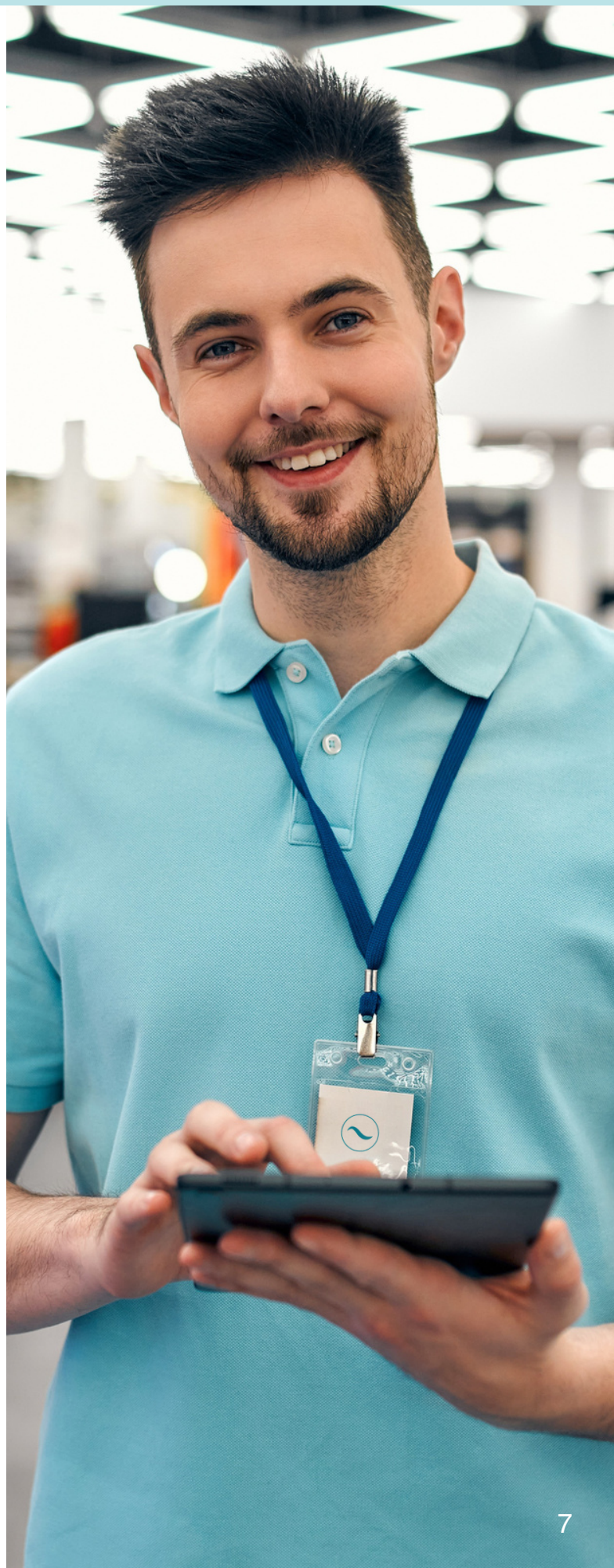


NOS PRESTATIONS EN HYGIÈNE & QUALITÉ

L'**hygiène et la qualité** représentent un enjeu extrêmement fort pour vous en tant que client Retail. 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

LE CONSEIL HYGIÈNE ET QUALITÉ

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



AGRÉMENT SANITAIRE

Cette prestation comprend le montage du **dossier d'agrément**, du Plan de Maîtrise Sanitaire, du dossier HACCP.

Votre bénéfice ? La garantie que vos locaux, équipements, et pratiques respectent les normes strictes d'hygiène imposées par la réglementation.

Format : En nombre d'heures, sur-mesure

Délais : Sous 3 mois



AUDIT DE CESSIION

Lors de la cession d'un établissement, il est nécessaire de réaliser un **audit de cession** qui consiste en l'état des lieux détaillé de l'outil de production et l'évaluation de sa conformité au regard de la réglementation en vigueur. Cet audit permet au repreneur de savoir s'il doit réaliser des travaux ou des investissements à l'achat. Il concerne uniquement les artisans et la restauration commerciale.

Votre bénéfice ? Remédier aux potentielles problématiques qui pourraient interférer avec la vente de l'établissement.

Format : ½ journée (3.5h)

Délais : Sous 3 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 / SUIVI ANNUEL

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.

** 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 et la Sécurité 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 (3.5h)

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 (14h)

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



Réglementation, bonnes pratiques et moyens de maîtrise

Grâce à cette formation, vos collaborateurs connaîtront les **exigences réglementaires**, sauront **identifier les dangers liés aux denrées alimentaires** et décrire les **bonnes pratiques et les moyens** de mise en œuvre dans leur Plan de Maîtrise Sanitaire.

Votre bénéfice?

- Assurer la conformité de l'établissement lors des contrôles officiels

Format : Journée de 7 h

Délais : Sous 3 mois



Les dangers et les risques en hygiène alimentaire

Grâce à cette formation, vos collaborateurs sauront **identifier les différents types de dangers** liés à la sécurité des aliments et adopter les **bonnes pratiques de prévention des risques**.

Votre bénéfice?

- Garantir la sécurité des consommateurs et la qualité des produits

Format : Une ½ journée (3.5h)

Délais : Sous 3 mois



CONTACTEZ-NOUS



AQUALEHA

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

