



Connaître la réglementation pour produire et commercialiser des produits cosmétiques fermiers 21 Mars 2022 - PACA

Cette formation est faite pour vous si vous souhaitez...

- Apprendre les bases de la réglementation cosmétique (Règlement (CE) N° 1223/2009)
- Connaître les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) des produits cosmétiques fermiers
- Compréhension des exigences règlementaires liées au Dossier Information Produit (DIP) et aux BPF

Contenu

Matin :

- Tour de table et relevé des attentes
- Les bases de la réglementation :
- 1. Introduction : Quelles sont les obligations d'un fabricant de cosmétiques ?
- 2. Le Règlement (CE) N° 1223/2009 : Grands principes
- 3. L'ANSM : Déclaration d'établissement, Règles du jeu
- 4. Les responsabilités : La personne responsable – l'évaluateur de sécurité
- 5. Les mentions d'étiquetage
- 6. Notification électronique sur le portail européen CPNP

- Les Bonnes Pratiques de Fabrication :

1. Les BPF cosmétiques (Norme Iso 22716) : Pas aussi complexe que ça ? Implications dans une pratique professionnelle artisanale.
2. Compréhension des risques : leur nature, leurs causes et comment les éviter ?
3. Méthodes et Process : Sensibilisation à la Norme Iso 22 716 (locaux, matériel, personnel, flux, gestion documentaire...)

Après-midi :

- Le DIP (Dossier Information Produit) :
- Nomenclature INCI, Formules quali-quantitatives, Qualité des matières premières et du produit fini, Stabilité du produit fini, Fiche de spécifications, Exposition au produit, Marge de sécurité, cosméto-vigilance, etc.
- Compréhension maîtrise des outils SIMPLES élaborés pour la mise en œuvre des BPF (fiches techniques, modes opératoires...)
- Bilan de la formation : questionnaire d'évaluation des acquis et de satisfaction

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Présentation orale de l'intervenant à l'aide d'un diaporama, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, mise en pratique avec des exercices.

Modalités d'évaluation

En début : analyse des besoins par un tour de table. *En cours* : évaluation des acquis (mise en pratique en salle). *En fin* : évaluation de la satisfaction (questionnaire).

Renseignements

Mégane VECHAMBRE, 06 29 64 24 33, conseillerppam@bio-provence.com

COVID-19 : A cette occasion, nous vous prions de vous munir d'un masque et de respecter les gestes barrière en vigueur. Merci d'apporter votre propre repas. Mise à jour le 07/10/2021.

Action réalisée avec le soutien financier de :



MODALITES D'ACCES

Date : 21 mars 2022

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires : 9h00-17h00

Lieu : PACA, à définir ; la localisation de la salle sera indiquée par mail avant le début de la formation

Date limite d'inscription : 1er mars 2022

Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 15

Public ciblé : producteurs PPAM de PACA.

INFORMATIONS PRATIQUES

Repas : tiré du sac

Intervenante : Sylvain TURINA, producteur-savonnier, toxicologue, formateur pour le Syndicat SIMPLES

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, conseillère en PPAM bio pour Agribio04 et Bio de PACA.

Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Prérequis : Aucun.

Tarif : 25 € TTC / heure. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.

Besoin de vous faire remplacer ? Contactez votre service de remplacement.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdb5hp63qrw80P6dYHAhYuyTuze1nsT4e3VtIOLcJW1aRbCNw/viewform?usp=sf_link et conditions générales de formation : https://www.bio-provence.org/formation/formation_struct