

Valorisation du produit via les Datas de qualités sociétales

Comment organiser des informations « produit » jusqu'aux consommateurs, de manière crédible et économique ?



D'une part, les consommateurs attendent une information à la fois globale et détaillée sur les produits, dans laquelle ils peuvent avoir confiance.

D'autre part, la plupart des entreprises font des dizaines, voire des centaines d'actions sur chacun de leurs produits pour répondre à ces attentes.

En 2020, pour les entreprises, mieux vaut certainement « le scoring plutôt que le bashing ». Pour ne pas laisser la parole à d'autres pour parler de vos produits, encore faut-il savoir en parler de la manière la plus factuelle possible. Cette objectivité repose notamment sur un référentiel coconstruit par l'ensemble de l'écosystème alimentaire et qui couvre via ses indicateurs de progrès l'ensemble des enjeux attendus par les consommateurs : environnement & climat ; bien-être animal ; origine, équité et contribution à l'économie française, responsabilité sociale de l'entreprise ; transparence & traçabilité et enfin, nutrition & santé humaine.

Une part de la formation prendra l'exemple de l'algorithmique « La Note Globale », un collectif d'acteurs de l'agroalimentaire (agriculture, transformation, distribution...) qui œuvre à améliorer la performance sociétale des produits. Plus généralement, la formation montrera comment une note sera tout autant un indicateur pour les consommateurs qu'un outil pour l'entreprise pour définir sa stratégie produit, via des tableaux de bord comparatifs.

Objectifs de la formation

- Valoriser les actions sociétales mises en place le long de la chaîne de valeur du produit
- Structurer son reporting RSE à partir de la valorisation produit et des meilleurs indicateurs
- Sélectionner les actions sociétales des plus impactantes

A l'issue de la formation, les participants auront la capacité de

- Intervenir ou être le coordinateur de l'ensemble de la chaîne de l'information produit
- Identifier les moyens à sélectionner ou mettre en œuvre pour valoriser au mieux le produit

Une « boîte à outils » sera communiquée aux participants ayant suivis l'intégralité de la formation (référentiel multicritères de notation du produit, plateforme d'interface de notation, outil de pilotage de la performance, ...)

Public concerné :

Industriels et distributeurs de produits agroalimentaires. Les participants peuvent appartenir à la Direction ou à différentes fonctions en charge de l'élaboration Produit et de ses informations : Qualité, Supplychain, Production, R&D, Marketing, Développement Durable, Nutrition, Commercial, Contrôle de gestion, data manager, Administration des ventes... La mixité des profils dans la formation contribuera à sa richesse

Prérequis

Connaître les différentes étapes de production et les informations requises au sein de l'entreprise et celles demandées par les clients et fournisseurs.

Durée

Deux sessions « online » de 2h00 chacune. La connexion se fera via un lien TEAMS communiqué quelques jours avant la formation. Des travaux intersession seront demandés (temps estimé d'environ 2h00).

Dates

1^{ère} session le 17/11/2020 de 9h30 à 11h30

2^{ème} session le 1^{er}/12/2020 de 9h30 à 11h30

⇒ la formation inclue les 2 sessions de formation

Programme :

1^{ère} session : Introduction au référentiel de notation : pourquoi ? et de quoi parle-t-on ?

Pourquoi une nouvelle démarche autour d'un référentiel de notation coconstruit par les acteurs ?
Contexte et contraintes.

Présentation du référentiel de notation

A – Présentation globale du référentiel sur les différents enjeux, et jusqu'aux 40 objectifs par maillon de la chaîne valeur du produit.

B – Les différents partis pris du référentiel de notation. Par exemple :

Comment prendre en compte :

- la réglementation en cours et à venir
- les labels existants, publics ou privés
- la pondération entre enjeux

Comment noter :

- les produits issus de plusieurs usines,
- les produits composés,
- les produits d'import,

Travaux inter-sessions

Questionnaire de diagnostic sur les produits des participants. Ceux-ci sélectionnent leur produit phare (en général leur blockbuster) et indiquent par un code trois couleurs leur niveau de maturité sur les données sociétales attendues par les consommateurs par objectif.

Les participants soumettent aux formateurs, 2-3 jours avant la 2^{ème} session, les documents en retour

Livrable

Auto-diagnostic basé sur un questionnaire : quelle est ma capacité à répondre aux attentes des consommateurs sur mon produit phare ?

2^{ème} session : Le référentiel dans son environnement : outil de convergence des initiatives

- Restitution & Analyse des résultats de la session 1
- Présentation des autres outils de valorisation des données (labels, applis, autres scoring...) et du principe de convergence de La Note Globale comme outil intégrateur de l'existant et facilitateur de la valorisation des produits par les données
- Quelles différences entre les labels et autres outils et La Note Globale ? les règles d'équivalence entre ces outils et leur intégration
- Présentation détaillée des 90 indicateurs du référentiel et des grands principes de notation d'un produit. Notamment :
 - Notion d'action socle et option
 - Notion d'action inacceptable (pour les produits d'import) et d'action innovante
 - Sélection d'une action en fonction (i) de son impact, (ii) de sa facilité de mise en place et déploiement, et (iii) de sa compréhension consommateur
 - Note d'une action en fonction de (1) son caractère innovant au-delà de la réglementation, (2) la difficulté à la mettre en œuvre, (3) son impact

Note finale prenant en compte le taux de déploiement de cette action dans le groupe d'unités de production (selon que l'action soit mise en place dans 1 ou n usines)

Livrable

Référentiel de notation

Moyens pédagogiques

- Exposés / Diaporama
- Vidéos

Animateurs :

Capucine LAURENT, Directrice Générale « La Note Globale »

Baptiste SIMONOT, Responsable des Opérations « La Note Globale »

Modalité d'évaluation :

Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage