

Document  
d'accompagnement  
du référentiel  
de formation



Inspection de l'Enseignement Agricole

**Diplôme :**

BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

**Module : M 8**

Politique qualité et stratégie RSE de l'entreprise agroalimentaire

**Préambule**

Les documents d'accompagnement ont pour vocation d'aider les enseignants à mettre en œuvre l'enseignement décrit dans le référentiel de diplôme en leur proposant des exemples de situations d'apprentissage permettant de développer les capacités visées. Ils ne sont pas prescriptifs et ne constituent pas un plan de cours. Ils sont structurés en items recensant les savoirs mobilisés assortis de recommandations pédagogiques.

L'enseignant a toute liberté de construire son enseignement et sa stratégie pédagogique à partir de situations d'apprentissage différentes de celles présentées dans les documents d'accompagnement. Il a aussi la liberté de combiner au sein d'une même situation d'apprentissage la préparation à l'acquisition d'une ou de plusieurs capacités.

Quels que soient les scénarios pédagogiques élaborés, l'objectif est l'acquisition des capacités présentées dans le référentiel de diplôme, qui nécessite de ne jamais perdre de vue l'esprit et les principes de l'évaluation capacitaire.

## Rappel des capacités visées

### Capacité 8 correspondant au bloc de compétence B8 : Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

C8.1 - Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement

C8.2 - Participer à la démarche qualité de l'entreprise

C8.3 - Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise

## Finalités de l'enseignement

Cet enseignement répond au champ de compétences « Mise en œuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité » dont la finalité est d'améliorer les performances de l'atelier quant à la protection de l'environnement, l'hygiène et la sécurité. La fiche de compétences correspondante peut utilement être consultée.

L'enseignement vise à appréhender la politique Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE) de l'entreprise agroalimentaire dans le respect de la réglementation et des attentes des clients et des consommateurs. Les systèmes qualité sont présentés comme des démarches d'amélioration continue volontaires permettant de répondre aux nouvelles exigences réglementaires et aux enjeux du développement durable. L'engagement de l'entreprise doit également répondre à la demande sociale. Dans ce sens, le développement des stratégies RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) dans les entreprises agroalimentaires constitue un des points d'appui de l'enseignement. Les apprenants sont sensibilisés à la démarche « Transformer autrement », démarche qu'ils sont amenés à mettre en œuvre concrètement dans le cadre du module M7. Le bien-être au travail du salarié est abordé en lien avec les enseignements du module M4.

Globalement, l'enseignement vise à développer chez l'apprenant une culture de la recherche d'amélioration continue dans les domaines de la qualité, de l'hygiène, de la sécurité des biens et des personnes et de la protection de l'environnement. L'enseignement vise également à ce que l'apprenant soit force de propositions pour améliorer la démarche RSE de l'entreprise.

## Précisions sur les activités supports potentielles

Ce module doit s'appuyer sur des situations concrètes (atelier, visites, stages, ...) pour appréhender l'approche globale de l'entreprise en matière de politique QHSE et de stratégie RSE.

## Références documentaires ou bibliographiques pour ce module

SCHÄFER, Philippe HELFRICH, Vincent. La RSE en schémas. Ellipses, 2022. 163 p. La gestion en schémas. ISBN 978-2-340-06329-7

LEPINEUX F. et al, La RSE - La responsabilité sociale des entreprises - 2e éd. - Théories et pratiques, Dunod, 2016 Etude (broché)

MENDOZA MORENO, Camila. Le marketing de la transparence à l'ère du digital - Une opportunité de reconquête pour l'industrie agroalimentaire. Panthéon (Les éditions du), 2021. 256 p. ISBN 978-2-7547-5410-1

MURAT G., MAYMO V., La boîte à outils du développement durable et de la RSE, Dunod, 2021

<https://www.agro-media.fr/analyse/les-grands-defis-a-poursuivre-de-lindustrie-agroalimentaire-31335.html>

<https://certification.afnor.org/secteur/agroalimentaire>

<https://www.orse.org>

<http://www.cedip.developpement-durable.gouv.fr/>

<https://www.educlocalfood.eu/fr/>

<https://agriculture.gouv.fr/politique-rse-des-entreprises-et-transition-agro-ecologique>

<https://www.economie.gouv.fr/entreprises/responsabilite-societale-entreprises-rse>

FUN MOOC : MOOC RSE & Agroalimentaire : <https://www.fun-mooc.fr/fr/cours/mooc-rse-agroalimentaire/>

On peut se référer aux rapports RSE des entreprises.

On peut prendre appui sur la plateforme RSE <https://www.strategie.gouv.fr/reseau-france-strategie/plateforme-rse> qui a constitué un groupe de travail portant sur la « Responsabilité numérique des entreprises » (RNE) afin d’appréhender les questions soulevées par la transition numérique. <https://www.strategie.gouv.fr/espace-presse/responsabilite-numerique-entreprises>

Rapport – [Responsabilité numérique des entreprises – Synthèse](#)

Communiqués de presse – [Responsabilité numérique des entreprises 2. Enjeux environnementaux et sociaux](#)

Rapport – [Responsabilité numérique des entreprises : la Plateforme RSE publie un deuxième avis sur les enjeux environnementaux et sociaux](#)

Événement – [Webconférence de la Plateforme RSE – La responsabilité numérique des entreprises](#)

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
<b>C8.1. Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement</b>	Choix des critères d'analyse (d'étude) d'impact  Réalisation d'un diagnostic technique de l'activité de l'atelier	Développement durable, gestion des flux matières et énergie	SESG-GE GA BMB

### Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant est capable de déterminer des critères d'analyse pertinents, de produire des indicateurs, de réaliser un diagnostic de l'atelier et de proposer des améliorations adaptées. On attend de l'apprenant qu'il soit en capacité de réaliser une étude globale de l'atelier de transformation.

### Précisions sur les attendus de la formation

Cet enseignement est conduit en lien avec les enseignements du module M7 et à partir de situations concrètes, prenant appui notamment sur l'atelier technologique de l'établissement ou de partenaires

#### Impacts de l'atelier sur son environnement

Cet enseignement vise à appréhender l'impact de l'atelier dans son fonctionnement au sein du système agroalimentaire. Face aux attentes sociétales (qualité de l'alimentation, mais également, respect de l'environnement, préservation de l'emploi...), l'entreprise agroalimentaire ne peut plus s'analyser isolément, mais comme un acteur au sein d'un système. L'enseignant amène les apprenants à rechercher des critères d'analyse adaptés au contexte et à les éprouver (mesurabilité, « interprétabilité », fiabilité...).

#### Développement durable et systèmes alimentaires

« Le développement durable est défini dans le Rapport de la Commission Brundtland comme « un développement qui s'efforce de répondre aux besoins présents sans compromettre la capacité des générations futures à satisfaire les leurs. » (Notre avenir à tous, 1987). Le développement durable, traduction de « *sustainable development* » signifie un développement respectant simultanément efficacité économique, équité sociale et respect de l'environnement. L'enseignant s'attache, au-delà des concepts :

- à montrer comment le développement durable se traduit pour chaque acteur concerné : producteur, transformateur, distributeur...
- le mettre en résonance avec la RSE abordée dans l'enseignement visant la capacité C83.

Le système agroalimentaire localisé (SYAL) est défini par le CIRAD-SAR en 1996 comme un ensemble « d'organisations de production et de service (unités de production agricole, entreprises agroalimentaires, commerciales, de services, restauration) associées à un territoire spécifique par leurs caractéristiques et leur fonctionnement. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leur savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relations, se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée ».

L'enseignement s'appuie sur l'étude d'un SYAL : évolution de la demande alimentaire, identification des différents acteurs du système, rôle des collectivités territoriales, rôle de l'État, enjeux environnementaux et sociaux... L'enseignant peut également prendre pour objet d'étude un Projet Alimentaire Territorial (PAT). Le SYAL et le PAT sont à analyser au regard du développement durable et de ses enjeux.

## Agroécologie et impacts environnementaux

L'enseignement aborde l'agro-écologie, ses enjeux, ses applications dans le domaine agroalimentaire. L'enseignant peut illustrer ses propos en s'appuyant sur les activités conduites dans le cadre du module M7.

Les différents impacts environnementaux d'un atelier : impacts visuels, impacts sonores, impacts sur les sols, sur l'eau, sur l'air. L'enseignant de BMB peut utilement présenter des exemples de techniques analytiques de mesure d'impact dans le cadre de travaux pratiques (DBO, DCO, ...).

L'enseignement conduit les apprenants à rechercher des critères adaptés à la situation étudiée.

## Impacts sociaux

En lien avec le module M4, l'enseignement aborde les différents impacts sociaux d'un atelier pour le personnel, pour les partenaires, les riverains...

- pour le personnel (rémunération, qualité de vie au travail, formation, non-discrimination à l'embauche, égalité professionnelle...),
- pour les consommateurs (qualité et diversité des aliments...),
- pour les acteurs du territoire (tourisme agroalimentaire, paniers de biens, nuisances/aménités...).

L'enseignement conduit les apprenants à rechercher des critères adaptés à la situation étudiée.

## Impacts économiques

L'enseignement sensibilise les apprenants aux différents impacts économiques d'un atelier :

- création d'emplois directs, voire indirects,
- création de valeur ajoutée pour l'atelier, l'entreprise,
- impact sur la chaîne logistique, les fournisseurs (sécurisation des relations commerciales, répartition équitable des marges...),
- sur la filière,

...

L'enseignement conduit les apprenants à rechercher des critères adaptés à la situation étudiée (dépendance à un client, à un fournisseur, ...).

## Indicateurs de performance technico-économiques

Cet enseignement est apporté en relation avec les enseignements visant la capacité C7.3. « Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication ».

## Notion d'indicateurs

Un indicateur est une variable observable utilisée pour rendre compte d'une réalité complexe. Il permet de simplifier l'information. C'est un compromis entre précision et concision. Idéalement il est le fruit d'un consensus (cf. Diaporama issu de la Sils enseignants 2022).

L'enseignant propose quelques exemples d'indicateurs applicables aux domaines environnementaux, sociaux, économiques.

Les principaux SIG sont présentés : VA, EBE, résultat courant.

## Production et analyse d'indicateurs

En s'appuyant sur une visite, une étude de cas, un atelier, l'enseignant amène les apprenants à déterminer des indicateurs adaptés ou s'appuie sur des supports existants (grille, ...) pour mener une analyse de ces

indicateurs. Le lien est fait entre le choix des indicateurs et leur suivi.

L'enseignant propose quelques exemples d'indicateurs de durabilité économique et environnementale. Il peut se référer au Kit pédagogique produit dans le cadre du projet EduclocalFOOF (<https://www.educlocalfood.eu/fr/>).

### **Diagnostic global de l'atelier dans son environnement**

Il convient de situer l'atelier dans son environnement. Il s'agit de mettre en évidence dans le fonctionnement de l'atelier les externalités positives / négatives. Il est important de bien distinguer ce qui relève de l'entreprise de ce qui relève de son environnement, tout en mettant en évidence les interactions. Dans le cadre de l'approche globale ou systémique, l'enseignant peut s'appuyer sur différentes méthodes pour réaliser un diagnostic global de l'atelier.

L'enseignant amène les apprenants à identifier les freins et leviers à la mise en place d'une démarche d'éco-conception ou d'une transition agroécologique.

Le site ci-dessous peut utilement être consulté:

<http://www.cedip.developpement-durable.gouv.fr/analyse-systemique-r630.html>

En prenant appui sur les diagnostics réalisés, les apprenants proposent des améliorations concrètes au sein de l'atelier support de l'analyse et des indicateurs d'évaluation de la progression de la transition.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
<b>C8.2. Participer à la démarche qualité de l'entreprise</b>	Caractérisation de la politique QHSE de l'entreprise  Propositions d'amélioration de la qualité	Démarche qualité, paquet hygiène, SIQO	SESG-GE GA BMB

### Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant est à même de présenter de manière argumentée la politique de l'entreprise en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité et de préservation de l'environnement.

L'apprenant doit être capable d'analyser le système qualité de l'entreprise et d'être source de propositions d'amélioration.

### Précisions sur les attendus de la formation

Le contexte réglementaire et les notions liées à la qualité sont abordées en s'appuyant sur divers exemples de production issus des diverses filières agroalimentaires. L'atelier technologique ou la halle de génie alimentaire sont à privilégier comme supports de ces enseignements qui peuvent être conduits en relation avec les enseignements visant la capacité C7.2. « Réaliser une fabrication ». La notion de qualité est à appréhender au sens large en incluant les préoccupations liées à l'hygiène, la sécurité et l'environnement.

#### Le contexte réglementaire

##### Paquet hygiène

L'enseignant fait le lien entre la réglementation et les différents acteurs (les industriels, les organismes de contrôle...).

Plan de maîtrise sanitaire (PMS), HACCP, traçabilité.

Procédure de retrait/rappel.

##### Agrément sanitaire / dérogation

L'enseignant peut utilement s'appuyer sur l'exemple de l'atelier technologique pour illustrer les notions d'agrément sanitaire. En l'absence de commercialisation de produits d'origine animale par l'établissement, il convient de s'appuyer sur un cas concret.

##### Sécurité des personnels

L'enseignant fait le lien entre la réglementation et les différents acteurs (les industriels, les organismes de contrôle et de conseil...).

Le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP). En s'appuyant sur une situation concrète, l'enseignement aborde :

- la détermination de l'unité de travail,
- les dangers / risques : l'enseignant veille à faire la distinction entre les dangers et les risques,
- l'analyse et le classement des dangers par rapport aux risques encourus,
- les moyens de prévention / de protection.

## Notion de qualité

L'enseignant présente le concept de qualité et ses différentes composantes. Il rappelle la place du client et du consommateur au cœur de la démarche qualité et plus globalement les enjeux de la qualité pour l'entreprise agro-alimentaire. L'enseignant distingue les démarches volontaires des démarches obligatoires. Il s'appuie sur quelques exemples comme les normes ISO et les systèmes de certification liés au référencement des produits en grande distribution (IFS, BRC...).

## Amélioration continue

L'enseignement met l'accent sur la nécessité d'amélioration continue de la qualité. Il peut s'appuyer sur la méthode de la roue de Deming (ou tout autre méthode équivalente). Cette méthode présente les 4 phases à enchaîner successivement afin d'inscrire une activité dans une logique d'amélioration continue : Plan, Do, Check, Act (planifier, réaliser, vérifier, réagir en conséquence).

## Exigences et satisfaction du client

L'enseignant s'attache à montrer que la qualité n'est pas absolue et que la satisfaction du client résulte de la comparaison entre :

- ce qu'il attend (une qualité attendue) : le client attend qu'un produit possède un certain nombre de caractéristiques ;
- ce qu'il perçoit (une qualité perçue) : les caractéristiques perçues du produit.

Le lien est fait entre le niveau de qualité attendue et le respect des spécifications de production.

L'enseignement aborde également la prise en compte de l'insatisfaction des clients, notamment à travers les réclamations.

## Gestion des non conformes et coûts de non qualité

L'enseignement distingue :

- les coûts de la non qualité interne : rebuts, casse, perte de temps...
- les coûts de la non qualité externe : retours clients, remboursements, remises exceptionnelles, traitement des réclamations, image de marque, pénalités de retard...

## Audits internes / externes

L'enseignant distingue les démarches volontaires des démarches obligatoires. Il s'appuie sur quelques exemples comme les normes ISO et les systèmes de la certification liés au référencement des produits en grande distribution (IFS, BRC...) pour présenter les différents champs d'application des audits.

Distinction est faite entre audit et diagnostic

En fonction des opportunités et à titre d'exercice, les apprenants peuvent être amenés à participer à un audit interne, en tant qu'auditeur ou audité, en prenant comme support les fabrications réalisées dans le cadre du module M7.

## Signes officiels de la qualité

L'enseignant présente les signes officiels de la qualité (Label rouge, AOP, IGP, STG, AB...) en distinguant le niveau européen et français. Il met en évidence la démarche collective à l'origine des signes de qualité et les avantages pour les acteurs concernés au sein de la filière. Il amène les apprenants à distinguer les



principales caractéristiques de ces signes et leurs finalités respectives. Des situations concrètes sont privilégiées afin de mettre l'accent sur les enjeux des signes et d'éviter une simple description. Il convient notamment de montrer en quoi les exigences des cahiers des charges impactent les processus de production et de transformation des matières premières agricoles.

Capacité évaluée	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés	Disciplines
<b>C8.3. Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise</b>	Caractérisation des actions de l'entreprise en matière de RSE  Propositions d'amélioration de la démarche RSE	Stratégie d'entreprise, RSE	SESG-GE GA BMB

### Conditions d'atteinte de la capacité

La capacité est atteinte si l'apprenant est capable de caractériser la politique RSE de l'entreprise et de proposer des améliorations adaptées.

### Précisions sur les attendus de la formation

Au-delà de la présentation du concept de RSE, cet enseignement s'appuie, pour illustration, sur l'atelier technologique ou la halle alimentaire de l'établissement. L'enseignement est conduit en étroite relation avec celui visant à l'acquisition de la capacité C8.1 « Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement »

#### La responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

La commission européenne définit la responsabilité sociétale des entreprises (RSE), également appelée responsabilité sociale des entreprises, comme « l'intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes. »

« L'idée de la RSE suppose que l'entreprise n'a pas uniquement des obligations économiques et légales, mais aussi certaines responsabilités envers la société, responsabilités qui s'étendent au-delà de ses obligations. » (McGuire, 1963)

#### Stratégie d'entreprise

L'enseignement permet d'identifier les différentes stratégies mises en œuvre par l'entreprise (spécialisation/diversification, internationalisation, ...). L'enseignant veille à ce que l'apprenant comprenne que cette stratégie est évolutive et répond aux orientations de l'entreprise mais aussi à une demande sociétale (qualité, circuits courts, produits respectueux de l'environnement, politique de gestion des données...).

L'enseignement intègre les stratégies collectives, le plus souvent horizontales, mises en œuvre par des entreprises concurrentes (coopératives par exemple) ou complémentaires (partenariats à l'intérieur d'une filière par exemple).

#### Stratégie et RSE

La RSE peut être illustrée à travers des situations concrètes ou en premier appui sur les lignes directrices de l'ISO 26 000.

A partir d'études de cas concrets, y compris issus des expériences en entreprise des apprenants, l'enseignement s'attache à mettre en évidence les transitions dans la stratégie de l'entreprise pour développer une politique de RSE et leur traduction concrète en termes opérationnels.

## Parties prenantes

Les parties prenantes peuvent se définir comme « Individu ou groupe d'individus qui peut influencer ou être influencé par la réalisation des objectifs de l'organisation » (Freeman, 1984).

L'enseignant distingue :

- les parties prenantes contractuelles, qui sont « les acteurs en relation directe et déterminée contractuellement avec l'entreprise (par ex. les clients, les fournisseurs, les salariés, les actionnaires) » (A.Dohou, N.Berland), 2007),
- des parties prenantes diffuses, qui désignent « les acteurs situés autour de l'entreprise envers lesquels l'action de cette entreprise se trouve impactée mais sans pour autant se trouver en lien contractuel (par ex. les collectivités locales, les organismes publics, les ONG, etc) » (Pesqueux 2002).

## Bénéfices de la RSE

Les cas étudiés illustrent les bénéfices en termes d'image, de qualité de l'offre, de mobilisation des salariés autour des valeurs de l'entreprise et de diminution du turn-over, de maîtrise des approvisionnements (grâce aux contrats d'engagement), de sécurisation juridique, d'anticipation d'évolution des normes (avant qu'elles ne soient imposées) ...

## Propositions d'améliorations en lien avec les attentes sociétales

L'enseignement s'appuie sur des exemples de démarches volontaires, notamment en lien avec les concepts :

- « Transformer autrement » : conception des ateliers, approvisionnements, process, commercialisation (dont circuits courts), sobriété numérique<sup>1</sup>... )
- « Commercialiser autrement » (circuits courts, commerce équitable, traçabilité alimentaire avec la technologie blockchain<sup>2</sup>...). L'enseignant s'attache à mettre en évidence les avantages mais aussi les limites des solutions alternatives (par exemple le bilan carbone des circuits courts, les inégalités d'accès économique et logistique pour les consommateurs...).
- « Travailler autrement » (prévention des discriminations, préventions des TMS (Troubles musculo-squelettiques) et des RPS (risques psycho-sociaux), prise en considération du bien-être au travail, notion de collectif de travail, compétences collectives, télétravail permettant de préserver le travail collaboratif, conditions de travail dans les lieux collectifs (tiers lieux, espaces partagés...).

Il est recommandé de travailler à partir de QSV (question socialement vives) qui touchent directement les entreprises agroalimentaires et de mener une démarche d'investigation qui amène les apprenants à aller enquêter auprès d'une ou de plusieurs entreprises (entreprises ayant une démarche citoyenne et d'autres qui ne l'ont pas, entreprises visitées, entreprises de stage, halle technologique). Problématiser la QSV permet de construire les problèmes que rencontre la société et qui concernent les entreprises agroalimentaires et d'étudier comment les stratégies RSE sont des solutions plus ou moins adaptées à ces problèmes et d'être à même de proposer des solutions autres.

Prendre le temps de construire le problème au fur et à mesure de l'enquête et ne pas étudier

<sup>1</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Sobri%C3%A9t%C3%A9\\_num%C3%A9rique](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sobri%C3%A9t%C3%A9_num%C3%A9rique) La **sobriété numérique** est une démarche qui vise à réduire l'**impact environnemental du numérique**. L'expression « sobriété numérique » a été forgée en **2008** par l'association GreenIT.fr pour désigner « la démarche qui consiste à concevoir des **services numériques** plus sobres et à modérer ses usages numériques quotidiens<sup>4</sup> ».

<sup>2</sup> La blockchain au service de la traçabilité alimentaire : <https://www.zdnet.fr/actualites/la-blockchain-au-service-de-la-tracabilite-alimentaire-39930271.htm>

uniquement les solutions favorise une phase importante qui est le travail sur la subjectivité et la réflexivité des enquêteurs et donc sur la dimension éthique : que les apprenants prennent le temps de se poser la question de ce qui compte pour eux, de ce qui compte dans certaines entreprises, et dans leurs parties prenantes. Par exemple, étudier comment certaines entreprises associent les valeurs citoyennes et les valeurs de l'entreprise, les compétences citoyennes et les compétences agroalimentaires...

Enfin, pour ressentir ce rôle que jouent les entreprises agroalimentaires dans la société, la finalisation de la démarche d'enquête par une action socio-politique ou socio-professionnelle est très intéressante. Il peut s'agir de s'adresser aux parties prenantes de l'entreprise, contractuelles ou non contractuelles, de participer au débat public sur la QSV concernée (plaidoyer, lettre ouverte, participation à une émission de radio...).

Quelques exemples de QSV :

- interactions transformation-santé humaine
- interactions transformation-environnement : pollutions/préservation de l'environnement, atténuation du réchauffement climatique (et non compensation), épuisement/préservation de ressources naturelles communes...
- interactions transformation-bien-être animal
- interactions transformation-inégalités sociales
- *one welfare* (« un seul bien-être »)

L'enseignant veille à mettre en évidence les compétences numériques mobilisées dans le cadre de ce module avec celles du cadre de référence européen DIGCOMP [Digital Competencies] et sa déclinaison française le cadre de référence des compétences numériques CRCN conformément à l'article D. 121-1 du Code de l'éducation en vue de la certification Pix qui intervient à la fin de la deuxième année du BTS.

La convergence des stratégies relatives à la RSE et au numérique permet d'enrichir les bases de données économiques et sociales (BDES) avec des informations pertinentes afin d'en faire un outil au service de la qualité du dialogue économique et social. La responsabilité numérique des entreprises (RNE) est à prendre en compte face aux effets environnementaux et sociaux ambivalents du numérique. La plateforme RSE la définit comme : « un déploiement nouveau et incontournable de la RSE, qui se fonde sur les mêmes principes de redevabilité, d'éthique et d'échange avec les parties prenantes des entreprises. Une entreprise numériquement responsable devrait ainsi répondre à plusieurs enjeux majeurs – en lien avec les Objectifs de développement durable :

- la responsabilité réglementaire liée à la protection des données et au respect du RGPD et des réglementations sectorielles ;
- la responsabilité éthique liée aux logiciels relatifs à l'intelligence artificielle ;
- la responsabilité sociétale relative à la gestion des données, à la transformation des modes de travail, au partage des données à l'inclusion de toutes et tous ;
- la responsabilité environnementale liée à l'utilisation des données dans la prise en considération des impacts environnementaux des activités des entreprises. »<sup>3</sup>

Cet enseignement peut être apporté en relation avec les capacités C1.1 « Saisir les enjeux de la réalité socio-économique » et C1.2 « Se situer dans des questions de société ».

---

<sup>3</sup> Plateforme RSE (2020), Responsabilité numérique des entreprises – 1. L'enjeu des données, France Stratégie, juillet.