ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION

Audit de vos produits et leviers d'amélioration : Nutri-Score, Nova, Yuka, Ultra-transformation

DUREE : 7,00 h		**PUBLIC** Personne en charge de développement de produit : R&D, qualité, marketing
	À distance	**PRE-REQUIS** Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- Distinguer les dimensions évaluées par le Nutri-Score, NOVA et Yuka, ainsi que leurs principales limites.
- Identifier les données nécessaires à l'audit d'un produit et les informations manquantes à rechercher.
- Calculer et interpréter le Nutri-Score d'un produit à l'aide du calculateur fourni.
- Argumenter un classement NOVA à partir des ingrédients et des informations disponibles sur les procédés, en signalant les incertitudes.
- Expliquer les principaux facteurs contribuant à la notation Yuka d'un produit.
- Prioriser des pistes d'amélioration de formulation et préciser leurs impacts possibles ainsi que les essais nécessaires à leur validation.

DESCRIPTION & CONTENU

Séquence 1 : Apports théoriques et exemples guidés

Comprendre les différentes dimensions de l'évaluation d'un produit

- Qualité nutritionnelle
- Composition et rôle des ingrédients et des additifs
- Transformation et ultra-transformation

Comprendre les outils d'évaluation et leurs limites

- Nutri-Score : données nécessaires, principes de calcul et interprétation
- NOVA : critères de classement et identification des marqueurs d'ultra-transformation
- Yuka : critères de notation et facteurs influençant le résultat
- Complémentarités et différences entre les approches

Structurer l'audit de son produit

- Définition des objectifs d'amélioration
- Collecte des données : recette, valeurs nutritionnelles, fiches techniques et procédés
- Identification des contraintes : goût, texture, conservation, coût et fabrication

Séquence 2 : Mise en application sur son propre produit

Le stagiaire travaille sur son propre produit à l'aide d'une grille d'audit :

- Formalisation des objectifs et des contraintes du produit
- Calcul et interprétation du Nutri-Score avec l'outil fourni
- Analyse du rôle des ingrédients et des additifs
- Proposition d'un classement NOVA argumenté, en précisant les incertitudes
- Analyse des principaux facteurs influençant la notation Yuka
- Identification des informations manquantes à rechercher

Recherche de pistes d'amélioration

- Réduction du sucre, du sel ou des graisses saturées
- Amélioration des apports en fibres ou en protéines, selon la pertinence pour le produit
- Choix des matières premières et simplification de la formulation
- Identification des effets possibles sur le goût, la texture, la conservation, le coût et le procédé

Séquence 3 : Échanges, approfondissement et plan d'action

- Partage des diagnostics et des pistes envisagées
- Analyse des difficultés rencontrées et des informations à compléter
- Apports complémentaires ciblés selon les problématiques des participants
- Comparaison des pistes selon leur intérêt, leur faisabilité et leurs contraintes
- Sélection de deux ou trois pistes prioritaires
- Définition des essais à réaliser et des critères de réussite
- Formalisation d'un plan d'action
- Évaluation des acquis à partir de l'audit et des propositions argumentées

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques
- Support de formation remis aux stagiaires

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Certificat de réalisation

FORMATEURS

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr