

PROGRAMME DE FORMATION

Etiquetage des produits alimentaires - réglementation (dont INCO)

DUREE : 12,00 h		PUBLIC Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage: qualité, R&D, marketing
	À distance	PRE-REQUIS Aucun

Formation agréée dans le cadre de l'offre de formation Ocapiat

OBJECTIFS DE FORMATION

- Comprendre l'importance de communiquer des informations utiles au consommateur en accord avec les textes réglementaires
- Apprendre à calculer les valeurs nutritionnelles des produits et à les intégrer à l'étiquetage

DESCRIPTION & CONTENU

Classe virtuelle n°1 (2h30)

Base réglementaire et veille

- Mettre en place une veille : où trouver l'information
- Les textes de références sur les produits alimentaires
- Les différentes catégories de produits alimentaires
- Base de la réglementation, réglementation INCO :1169/2011 : les mentions obligatoires

Classe virtuelle n°2 (2h)

Focus sur des mentions réglementaires spécifiques

- L'origine
- Les additifs et les arômes
- Mentions volontaires : appellations valorisantes, sigles de qualité, Bio
- Mentions interdites

Classe virtuelle n°3 (2h)

Déclaration nutritionnelle et allégations

- Déclaration nutritionnelle (présentation, tolérance et arrondis)
- Présentation des allégations nutritionnelles et de santé
- Mise en place de la déclaration nutritionnelle, problématiques de process et de matières premières spécifiques aux stagiaires

Classe virtuelle n°4 (2h30)

Echange et exercices

- Retour sur les acquis, réponse aux questions en suspens
- Correction de la fiche de relecture étiquette

- Rédaction d'étiquettes à partir de fiches techniques de produits
- Calcul de valeurs nutritionnelles
- Exercice pratiques sur les cas des stagiaires

Pour aller plus loin :

- Notre formation " Améliorer la note de son produit sur les applications mobiles: Yuka, Open Food Fact, Scan Up" (1 jour) - **Découvrir le programme**
- Module optionnel : Nutrition Fact, tableau nutritionnel spécifique pour commercialiser vos produits aux USA (0,5 jour)

MODALITES PEDAGOGIQUES

Exercices pratiques liés aux différents points abordés (dénomination, liste d'ingrédient, mentions spécifiques, déclaration nutritionnelle).

Travail intersession :

- Compléter la fiche de relecture emballage
- Exercices pratiques
- Vidéo à regarder

Formation réalisée à distance, mais en format synchrone, c'est-à-dire que tous les participants seront connectés en même temps afin de permettre des échanges en direct avec notre intervenant, tout au long de la formation.

Cette modalité permet en outre à la formatrice d'adapter le contenu en fonction des attentes des participants.

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Questionnaire d'évaluation des connaissances et questionnaire de satisfaction en fin de stage, puis à froid après plusieurs mois.

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 :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr