

PROGRAMME DE FORMATION

Améliorer la notation de ses produits sur les applications mobiles en travaillant sur les axes clean label et amélioration nutritionnelle

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Personnes en lien avec l'élaboration d'un produit Qualité, R&D et marketing
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

**Maîtriser les informations de son produit sur les applications mobiles.
Connaître les leviers d'amélioration de la qualité nutritionnelle de son produit et les pistes clean label.**

OBJECTIFS DE FORMATION

- Connaître les applications mobiles les plus utilisées par les consommateurs et comprendre les règles de classification adoptées par chacune.
- Observer la classification de son/ses produit(s): atouts et faiblesses de ses produits.
- Maîtriser les différents calculs pour la mise en forme: INCO, Nutri-Score, NOVA : indice de transformation d'un produit alimentaire
- Identifier les pistes d'amélioration sur son/ses produit(s) : nutritionnelle, changement d'additifs...

DESCRIPTION & CONTENU

Présentation des différentes applications mobiles du marché :

Yuka Open Food Fact Scan Up :

- Fonctionnement
- Base de données
- Critères

Explication des critères de classification, calcul et limites :

- Nutri-Score :
 - Enjeux et limites,
 - Les règles de calcul du score
 - Classification des produits
 - Classification Nova, indice de transformation d'un produit alimentaire :
 - Présentation et origine
 - Appui scientifique
 - Classification des produits alimentaires
 - Additifs controversés :
 - Comment les retrouver
 - Appui scientifique

Amélioration de sa note :

- Les pistes nutritionnelles

- Les pistes Clean Label

Pour aller plus loin : Isara Conseil peut vous proposer un accompagnement personnalisé pour travailler sur une d'amélioration nutritionnelle ou une problématique Clean Label

MODALITES PEDAGOGIQUES

Apport théorique

Exercices pratiques liés aux différents points abordés (Etiquetage nutritionnel INCO, Nutri-Score, NOVA)

Etude de cas sur les produits des stagiaires.

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire

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