

PROGRAMME DE FORMATION

Faites le point sur vos produits avec le nouveau Nutri-Score

DUREE : 4,00 h		PUBLIC Personne en charge de développement de produit : R&D, qualité, marketing
	À distance	PRE-REQUIS Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- Comprendre le calcul du Nutri-Score
- Calculer le Nutri-Score de vos produits avec le nouveau mode de calcul
- Evaluer la qualité nutritionnelle : connaître les atouts et limites de vos produits
- Initiation à l'outil d'optimisation OPTINUT pour piloter la reformulation vers une amélioration nutritionnelle.

DESCRIPTION & CONTENU

Module 1 : Le Nutri-Score : les bases à maîtriser

- Les aspects réglementaires : détail de la loi santé, arrêté du 31/10
- Le cahier des charges diffusé par Santé Publique France et les questions/réponses
- Modalités d'affichage sur pack

Module 2 : Le Nutri-Score : modalités de calcul ancien/ nouveaux les changements

- Présentation de la méthode de notation
- Détail des modalités de calcul (notes, sous-notes, 3 cas, seuils...)
- Focus sur le % de fruits, légumes et fruits à coques

Atelier 2 : Calculs de Nutri-Score à partir de cas concrets

Module 3 : Le Nutri-score comme outil d'évaluation de la qualité nutritionnelle

- Quels sont les critères clés de la note ?

Positionnement de différentes gammes de produits : biscuits, produits traiteurs...

- Décorticage de notes à partir de cas concrets

Module 4 : Le Nutri-Score comme outil de reformulation

- Quels sont les leviers activables pour changer de note ?
- Comment diminuer les nutriments négatifs et augmenter les nutriments positifs ?
- Méthodes et outils pour améliorer son Nutri-score®
- La démarche de diagnostic appliquée à la nutrition-santé
- Optinut, un outil gratuit d'aide à la reformulation disponible avec Excel pour améliorer son Nutri-score® (qui vous sera présenté et remis): principe de la programmation linéaire et fonction solveur.

- Travaux pratiques : étude d'un cas de reformulation

Pour aller plus loin: ultra transformation, clean label etc...

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

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