



PROGRAMME DE FORMATION

Etiquetage des produits alimentaires - règlementation (dont INCO)

DUREE : 14,00 h		PUBLIC Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage: qualité, R&D, marketing
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

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

Jour 1 : les textes réglementaires

Chaque point est accompagné d'exercices pratiques

- Introduction (actes législatifs, règlements en lien avec l'étiquetage, définitions)
- La base de la règlementation: la protection du consommateur
- Informations obligatoires générales pour les denrées alimentaires (exemples concrets) Présentation, localisation puis analyse des différentes mentions
- Focus sur la liste d'ingrédient: Nano –ingrédients, Additifs, arômes, allergènes, QUID
- Focus sur l'Origine dont viande et lait
- Focus sur les mentions valorisantes et signes de qualité (naturel, artisanal,...)

Jour 2: informations nutritionnelles

Retour sur les acquis de la première journée, réponse aux questions en suspens, réflexion sur une fiche de relecture étiquette, rédaction d'étiquettes à partir de fiches techniques de produits

- 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
- Exercices de calcul de valeurs nutritionnelles & réalisation d'un tableau nutritionnel

Pour aller plus loin : explication et mise en application du Nutri-score





MODALITES PEDAGOGIQUES

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

Pour aller plus loin, voir notre formation " Améliorer la note de son produit sur les applications mobiles: Yuka, Open Food Fact, Scan Up"

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

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