



## Évaluez et optimisez les qualités de vos recettes (additifs, nutrition, notation par les applications, ...)

### *Accompagnement Naturalité*

#### OBJECTIFS

L'expert Critt, vous accompagne pour améliorer la composition de vos produits alimentaires avec deux objectifs :

- des listes d'ingrédients simplifiées ;
- des produits moins transformés.

#### CONTEXTE

La mise en œuvre d'un processus d'amélioration de la composition des produits est devenue un enjeu stratégique pour conserver l'adhésion du consommateur, assurer la pérennité du marché et s'adapter aux évolutions. Cette démarche représente aussi, dans certains cas, un enjeu de santé publique. La reformulation d'un produit doit se faire selon une méthodologie adaptée et avec une bonne maîtrise des étapes successives de la démarche. Celle-ci aura des impacts sur les qualités nutritionnelles, organoleptiques et environnementales du produit, ainsi que sur sa conservation. Les centres techniques agroalimentaires de l'ACTIA ont développé une expertise pointue en lien avec les problématiques de reformulation et accompagnent au quotidien les entreprises dans le développement de leurs produits et procédés. Les centres techniques ont conçu un outil de diagnostic NATURALITÉ, qui permet d'analyser les éléments clés dans les produits alimentaires, tels que les additifs, les substances controversées et les marqueurs d'ultra-transformation

#### ACCOMPAGNEMENT

L'expert Critt, vous accompagne en trois étapes :

1. Analyse des pratiques (0,5 jour)  
État des lieux sur les gammes de produits, les recettes, ingrédients et procédés mis en œuvre en lien avec la naturalité.
2. Diagnostic Naturalité (1,5 jours)  
Réalisation du diagnostic sur un ou deux produits et proposition d'un plan d'actions avec identification des expertises utiles pour chaque axe de progrès.
3. Appui au lancement des actions de reformulation (0,5 jour)  
Coordination entre l'entreprise et le(s) centre(s) technique(s) identifié(s) pour la reformulation : mise en relation et définition du devis en fonction du cahier des charges.

Plus d'informations [ici](#).



**Caroline ROUYEYROL**

[caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com](mailto:caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com)



**Audrey LESTURGEON**

[audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com](mailto:audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com)

