

Exprimez le potentiel nutritionnel de vos produits Accompagnement ou formation sur-mesure en intra entreprise

OBJECTIFS

- Donner une valeur ajoutée nutrition-santé à vos produits
- Savoir identifier les atouts et points de progrès de ses produits
- Appréhender des outils d'optimisation de vos recettes pour répondre aux objectifs de qualités fixés
- Être en mesure de valoriser ces améliorations et apporter des réponses aux consommateurs

ACCOMPAGNEMENT

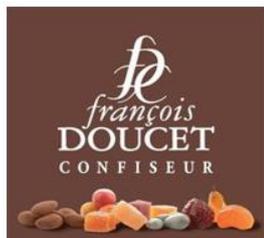
L'expert Critt vous accompagne de façon pragmatique et opérationnelle, dans votre entreprise et en fonction de votre besoin, pour :

- **Définir votre propre définition de la qualité des recettes et se fixer des objectifs, exemple :**
 - simplifier la liste des ingrédients
 - améliorer son Nutri-score
 - optimiser sa notation sur les applications numériques
 - comparer ses produits aux concurrents
 - répondre aux cahiers des charges clients ou des contraintes réglementaires
 - viser des allégations ou objectifs de communication
 - etc.
- **Evaluer les recettes de vos produits puis les optimiser**
 - diagnostic et état des lieux de vos recettes
 - réaliser des étiquetages nutritionnels (calcul, analyses)
 - identification d'un plan d'actions par rapport aux objectifs fixés
 - présentation et application de méthodes et outils pour optimiser et atteindre ces objectifs
 - si besoin : identification de prestataires et fournisseurs d'ingrédients
- **Communication :**
Valoriser ces améliorations et apporter des réponses aux consommateurs, dans le respect de la réglementation liée à l'information du consommateur

Nos accompagnements consistent en :

- Des conseils adaptés à la problématique de votre entreprise
- La création et le transfert d'outils personnalisés (ex : outils Excel pour l'étiquetage nutritionnel, ou sur l'amélioration de vos recettes)
- Des formations intra-entreprises, sur mesure, chez vous, pour vous et vos salariés
- Identification et mobilisation d'experts reconnus (ex : scientifique, avocat, ...)

TÉMOIGNAGE



Anaïs NAVARRO, Responsable Qualité et R&D - Confiserie François Doucet (PME)

« Nous nous développons de plus en plus vers l'exportation de nos produits vers les États-Unis. La réglementation sur les nutrition facts étant complexe et par manque de temps, nous avons fait appel au CRITT afin qu'il puisse nous synthétiser cette réglementation et l'expliquer d'un point de vue pratique. L'intervention du CRITT s'est déroulée sur 2 jours. L'accompagnement était très flexible et s'est adapté à notre besoin. Nous avons eu carte blanche et avons décidé avec l'intervenante des sujets à traiter ainsi que du fonctionnement »



Audrey LESTURGEON : audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

Caroline ROUYEYROL : caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

