



Qualités des produits



## Atteignez un meilleur Nutri-score pour vos produits ! Evaluation et stratégies d'amélioration de votre note avec Excel

Mardi 19 novembre 2019 de 9h à 18h à Aix-en-Provence

### Objectifs

- Connaître et savoir calculer le Nutri-score
- Identifier des nouvelles recettes avec un meilleur Nutri-score
- Savoir utiliser Excel pour améliorer ses recettes

### Contexte

Le Nutri-score, système de notation nutritionnel retenu par la France, est largement plébiscité par les consommateurs et les pouvoirs publics, et son application par les entreprises est de plus en plus visible. Elles étaient 90 marques fin avril, puis 140 début juillet à s'être engagées à afficher le Nutri-score dans les 24 mois. Par ailleurs, des applications et sites web affichent le Nutri-score des produits du marché malgré un manque d'informations pour le calculer.

La programmation linéaire (ou modélisation sous contraintes), trop peu connue, peut être utilisée à des fins d'optimisation de recette. La programmation linéaire est un outil puissant pour savoir si un ensemble de contraintes peut être respecté dans un contexte donné. Cette fonction, présente dans Excel, est accessible à tous à condition de la connaître et de savoir s'en servir...

Dernièrement, le Réseau national Nutrition des centres techniques ACTIA (dont le CRITT fait partie) a développé un outil accessible à tous grâce à Excel. Il permet par exemple de savoir si le Nutri-score peut être amélioré avec les ingrédients de la recette actuelle ou si d'autres ingrédients doivent être mis en œuvre. L'un des potentiels de cet outil est la possibilité de prendre en compte plusieurs critères distincts simultanément pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments.

### Programme

- **Le NUTRI-SCORE**
  - Contexte réglementaire
  - Pourquoi mettre en place le Nutri-score ?
  - Le calcul du Nutri-score
  - Condition d'utilisation de la marque Nutri-score
  - Travaux pratiques (venir avec un ordinateur équipé d'Excel)
  - Quelles stratégies pour améliorer sa note Nutri-score ?
- **Comment améliorer ses recettes avec Excel ?**
  - Les origines et le principe de la programmation linéaire, avantages et limites
  - Présentation de l'outil Excel mis au point par le RMT Nutriprévius / principes illustrés (remis aux stagiaires)
  - Travaux pratiques pour optimiser le Nutri-score
  - Comment linéariser des cas non linéaires ? Principes illustrés
  - La minimisation des écarts à la recette initiale - La minimisation des écarts aux nutriments
  - Travaux pratiques
- **Présentation de l'application web Nutri-score développée par MS-Nutrition**

### Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation et outil Excel du réseau national Nutrition remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement et attestation de formation

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

### Intervenants :

Caroline ROUVEYROL Conseillère Nutrition et R&D, Critt Agroalimentaire PACA

Audrey LESTURGEON Conseillère Nutrition et Produits biologiques, Critt Agroalimentaire PACA

Florent VIEUX ou Rozenn GAZAN, MS-NUTRITION, Start-up spécialiste de la Modélisation et Statistiques en Nutrition.

## Tarifs (règlement à l'ordre du CRITT)

- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 450 € HT/stagiaire, soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 650 € HT/stagiaire, soit 780 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 9 novembre 2019 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

## Public et prérequis

Personnes travaillant en R&D ou consacrant une part de leur temps au développement de produits et ayant la pratique d'Excel. Avoir un ordinateur équipé d'Excel (idéalement dans une version non antérieure à 2007).

## Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par



## BULLETIN D'INSCRIPTION

Atteignez un meilleur Nutri-score pour vos produits !

Mardi 19 novembre 2019 à Aix-en-Provence

à retourner avant le 9 novembre 2019\* par fax au 04 90 31 55 10 ou par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise \_\_\_\_\_

Nom et Prénom \_\_\_\_\_

Fonction \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_ tel : \_\_\_\_\_

### JE M'INSCRIS

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 540 € TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 780 € TTC / personne
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. \* Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.

(Règlement intérieur de formation)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Caroline ROUYEYROL Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : [caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com](mailto:caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com)

Audrey LESTURGEON Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : [audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com](mailto:audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com)

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Avec le soutien financier de :



Le réseau régional  
au service  
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle  
BP 11548 • 84140 Montfavet  
[www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)

