



QUALITÉ DES PRODUITS



Décryptez le fonctionnement des applications type Yuka, ScanUp, SIGA, ... et des aliments ultra-transformés !

Formuler des produits en tenant compte de ces critères

Nouvelle formation

Objectifs :

Les stagiaires seront capables de :

- Savoir décrypter le fonctionnement des principales applications nutritionnelles
- Être capable d'en tenir compte dans la formulation de ses produits
- Comprendre les enjeux autour de la notion d'aliment ultra-transformé et la place de ses produits dans la classification NOVA

Contexte :

Les consommateurs les adorent et leur ont confiés le sort de leur panier alimentaire, qui sont-elles ? Les applications numériques d'évaluation des produits comme Yuka, ScanUp, INNIT, MyLabel, Eugène ou encore Y a Quoi Dedans ! Cette formation propose de mieux les connaître pour en tenir compte dans la formulation des produits et apporter des réponses éclairées aux consommateurs.

Programme :

21/01/2021 : LES APPLICATIONS NUTRITIONNELLES

1. Panorama des applications de consommation populaires sur le marché français
2. Focus Yuka, ScanUp, INNIT, MyLabel, Eugène, Y a Quoi Dedans, applications à venir
 - Utilisations, disponibilité, éditeurs, modèles de financements
 - Indicateurs disponibles sur ces applications (nutrition, additifs, environnement/social pour certaines, ...)
 - Grands principes et décryptage du système de notation Yuka à travers des exemples choisis d'une sélection de produits des participants - Echanges collectifs : analyse de notations, identification des critères pénalisants / valorisants pour ces produits

22/01/2021 : ADDITIFS ALIMENTAIRES ET ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS

3. Additifs alimentaires : une catégorie d'ingrédients malmenée par l'opinion publique
 - Utilisation des additifs alimentaires sur le marché français
 - Panorama des initiatives évaluant les additifs alimentaires (additifs à bannir, échelles de notations, ...)
4. Aliments Ultra-Transformés : un sujet controversé bien ancré dans les débats... et pour longtemps
 - Historique, Définitions des catégories, Aliments Ultra-Transformés et santé : état des lieux
 - Echanges collectifs : Classification NOVA des produits des participants
 - Evolutions du concept d'aliments ultra-transformés (SIGA, IDP, Ultra-formulation, ...)

Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques

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

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation

Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08

Date et durée en h

21 et 22/01/2021 les matinées
En distanciel (7h)

Intervenant

Victor LARATTE, Expert
Communication sensible chez
PROTEINESXTC

Public

Services Marketing et
Communication, Qualité,
R&D, Dirigeants de PME

Prérequis

Expérience dans le
développement de produits

Tarifs

Adhérent 2020 :
450 € HT/stagiaire (540 € TTC)

Non Adhérent 2020 :
650 € HT/stagiaire (780 € TTC)
Repas et documentation compris.
(Prise en charge partielle ou totale
possible : renseignez-vous auprès de
votre OPCO)

Inscription en ligne :

([Cliquez ici](#))

Organisme de Formation

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :
93840083884



N° Datadock 0001409

Contacts pédagogiques

[Caroline ROUYEYROL](#) et [Audrey LESTURGEON](#)

Contact administratif

[Laure DUPIN](#) 04 90 31 55 08

Mise à jour le : 30/10/2020



QUALITÉ DES PRODUITS



BULLETIN D'INSCRIPTION

À retourner par email laure.dupin@critt-iaa-paca.com ou inscription en ligne ([Cliquez ici](#))
ou à l'adresse suivante : Cité de l'Alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84140 MONTFAVET

**Décryptez le fonctionnement des applications type Yuka,
ScanUp, SIGA, ... et des aliments ultra-transformés !**

Les 21 et 22 janvier 2021 en distanciel

Organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock : 0001409

Entreprise :

Adresse :

CP : Ville : Tél :

Responsable de l'inscription : (Nom - Prénom) :

Mail :

Tél : Fonction :

Inscription des personnes suivantes : « Nous rappelons que, comme pour les formations en présentiel, toute personne participant à une formation à distance doit y être inscrite »

Nom	Prénom	Fonction	Email
1-			
2-			
3-			

Coût de la formation pour l'entreprise :

Adhérent 2020 : 450 € HT/stagiaire (540 € TTC)

Non adhérent 2020 : 650 € HT/stagiaire (780 € TTC)

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

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08

Total : € HT ; soit : € TTC

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 21/12/2020, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

Nom, Prénom, Signature de la personne habilitée à engager les inscriptions pour l'entreprise	Cachet
FAIT A	LE



Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10
www.critt-iaa-paca.com

