



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite



### Public visé

Personnes en charges de la conception des étiquettes, qualité, R&D, dirigeant et créateur.



### Prérequis

Être salarié d'une entreprise agroalimentaire ou en cours de création



**Intervenante et contact pédagogique**



Sylvie PERRET  
Experte étiquetage -  
Critt Agroalimentaire Paca  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884  
N° Datadock 0001409

## La réglementation INCO et l'étiquetage des denrées alimentaires

### Les mentions obligatoires pour l'information du consommateur

10 Juin 2021 à Aix-en-Provence (13) - 7 h

En fonction des conditions sanitaires, cette formation pourra être proposée en distanciel.



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur
- Savoir concrètement appliquer la réglementation pour obtenir des étiquetages conformes aux exigences légales



### Contexte

- Le consommateur est de plus en plus exigeant en ce qui concerne le contenu et la qualité des informations présentes sur les étiquetages des denrées alimentaires.
- La réglementation dans ce domaine évolue donc vers une complexification du contenu.
- La maîtrise des règles en matière d'étiquetage est aujourd'hui indispensable pour tous les industriels de l'agroalimentaire afin qu'ils soient en mesure de mettre sur le marché des produits conformes à la réglementation.



### Programme

#### 9h00 à 12h30

1. Contexte et historique, définitions préalables et grands principes
2. Qui est concerné
3. Les obligations générales
4. La notion de responsabilité
5. Les mentions interdites
6. Comment apprécier la loyauté d'un étiquetage
7. Mise en forme générale de l'étiquette

#### 14h00 à 17h30

8. Les mentions obligatoires : dénomination, liste des ingrédients, allergènes, date de durabilité, déclaration nutritionnelle, etc.
9. Focus sur les mentions d'origine (actualité avec la réglementation sur l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire)
10. Applications pratiques sur la base des étiquetages transmis par les participants
11. Perspectives : les obligations futures

Cette journée de formation abordera les mentions obligatoires liées à l'étiquetage. Les mentions facultatives et valorisantes (ex : allégations relatives à la naturalité, au clean label, aux allégations nutritionnelles et de santé, traditionnel, etc.) ne seront pas abordées lors de cette journée. Il est possible de prévoir une seconde journée en intra-entreprise pour aborder les obligations liées à ces mentions.



## QUALITÉ DES PRODUITS



# La réglementation INCO et l'étiquetage des denrées alimentaires

## Les mentions obligatoires pour l'information du consommateur

### 10 Juin 2021 à Aix-en-Provence (13) - 7 h

*En fonction des conditions sanitaires, cette formation pourra être proposée en distanciel.*

#### **Votre contact** Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[Laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:Laure.dupin@critt-iaa-paca.com)

#### **Tarifs**

**Adhérent 2021 :**  
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

**Non adhérent 2021 :**  
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

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

Repas et documentation compris  
*(Prise en charge possible par votre OPCO)*



AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 30/03/2021



#### **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](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08.*



#### **Inscription en ligne : [cliquez ici](#)**

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat. Inscription obligatoire sur le site Ocapiat : [Cliquez ici](#)

#### Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 01/06/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

**Cette formation peut également être organisée en intra-entreprise : 100% des coûts pédagogiques pris en charge par l'offre régionale OCAPIAT pour les entreprises de -50 salariés cotisant à OCAPIAT. (Sous conditions d'un nombre minimum de stagiaires)**



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](http://www.critt-iaa-paca.com)

