



## Produits à base de plantes

### Composition et allégations autorisées pour ces produits

**Matinées des 4 et 16 Novembre 2021 - Distanciel**



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite



#### Public visé

Services R&D, Qualité ou toute personne impliquée dans le développement de produits alimentaires de consommation courante à base de plantes (hors complément alimentaire)



#### Prérequis

Expérience dans le développement de produits



#### Intervenantes



Virginie Dubin

Responsable de Pôle - Compléments alimentaires et Denrées alimentaires  
20 ans d'expérience

Elodie François

Directrice Scientifique - Responsable de pôle : Aliments, Spécialités pharmaceutiques, Cosmétiques, Nutrition animale, Biocides  
14 ans d'expérience

#### Votre contact



#### Pédagogique



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

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation

93840083884

N° Datadock 0001409



#### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Développer des produits à base de plantes autorisés pour la population générale en tenant compte des contraintes de la Règlementation
- Choisir des plantes sûres et sources de valeur ajoutée
- Communiquer des bénéfices santé dans le respect de la Règlementation actuelle



#### Contexte

Les plantes sont recherchées pour leurs multiples bénéfices, par exemple pour leurs effets antistress, l'immunité, la minceur ou encore sur la digestion...Mais toutes les plantes et les bénéfices qui y sont associés peuvent-ils être utilisés sans conditions dans un produit de consommation courante destiné à la population générale ? La réponse est non...Cette formation vous propose de comprendre pourquoi et surtout de savoir comment mettre sur le marché des produits à base de plantes conformes à la Règlementation en matière de composition et de communication valorisante.



#### Programme

**1<sup>ère</sup> matinée du 4 Novembre 9h00 à 13h00**

##### 1. Le contexte réglementaire

- Les principaux textes réglementaires applicables aux denrées alimentaires
- Mise sur le marché : quelles démarches faut-il effectuer pour une mise sur le marché en France ? et dans les autres Etats-membres ?

##### 2. Composition

- Quels ingrédients peuvent être utilisés ?
- Comment vérifier le statut Novel Food des ingrédients
- Spécificités des plantes (Risque de requalification en médicament et Toxicité)

**2<sup>ème</sup> matinée du 16 Novembre 9h00 à 13h00**

##### 3. Valorisation

- Cadre réglementaire
- Définitions
- Allégations relatives aux plantes, où en sommes-nous ?
- Focus sur certaines particularités des allégations nutritionnelles et de santé
- Comment communiquer : sur quels supports ? et avec quelles contraintes ?

##### 4. Cas pratiques

- Retour d'expériences
- Etude de cas



## Produits à base de plantes

### Composition et allégations autorisées pour ces produits Matinées des 4 et 16 Novembre 2021 - Distanciel (7h)

#### **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 09/09/2021



#### Méthode et moyens pédagogiques

- Outil de visioconférence Teams
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques, discussions 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

#### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).  
Pour toute inscription annulée après le 20/10/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

