



Webinaire Naturalité

Une tendance de fond menant à la reformulation des produits
Matinale de 10h30 à 12h, Mardi 19 Octobre 2021 en distanciel



Public visé

Créateurs d'entreprise,
Dirigeants de TPE / PME, et
toute personne impliquée
dans le développement de
produit



Prérequis

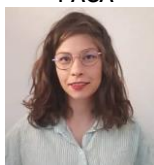
Aucun



Intervenantes



Caroline ROUYEYROL
caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com
Experte R&D et Nutrition,
CRITT Agroalimentaire
PACA



Claire COMBRE
claire.combre@critt-iaa-paca.com
Experte R&D et
environnement



Votre contact

Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
N° organisme de formation
93840083884
N° Datadock 0001409

Mise à jour : 23/09/2021



Objectifs

- Appréhender le contexte de la Naturalité en agroalimentaire
- Découvrir comment vous pouvez être accompagné sur le sujet de la Naturalité



Contexte

La quête de naturalité est devenue une tendance de fond en agroalimentaire, un prérequis à tout développement pour conserver l'adhésion du consommateur. La reformulation d'un produit doit se faire selon une méthodologie adaptée.



Programme

10h30 à 12h

1. Naturalité, une tendance de fond
2. La naturalité au travers des applications de notation
3. Action Naturalité : des applications de notation à la réalisation d'un diagnostic
4. Témoignages



[Inscription en ligne : cliquez ici](#)

€ Tarifs

Gratuit - sur inscription

Conditions d'annulation :

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

