



Accompagnement sur la qualité nutritionnelle

OBJECTIFS

- Donner une valeur ajoutée nutrition-santé à vos produits.
- Déterminer, évaluer et améliorer leur qualité nutritionnelle.
- Avoir de bonnes connaissances en nutrition pour concevoir des produits de bonne qualité nutritionnelle.
- Intégrer les contraintes réglementaires concernant la conception et la communication de produits à vocation nutrition-santé.

CONTEXTE

Enjeu de santé publique, réglementaire, médiatique et politique, c'est encore aujourd'hui une forte attente des consommateurs. Lors de l'achat, une majorité d'entre eux sera attentive à la composition nutritionnelle des produits notamment par des systèmes simplifiés comme le Nutri-score ou les applications numériques. La nutrition est, de ce fait, devenue une responsabilité pour les entreprises agroalimentaires.

ACCOMPAGNEMENT

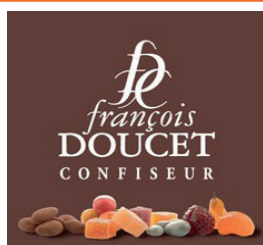
Nos accompagnements portent sur :

- L'étiquetage nutritionnel en Europe (INCO, Nutri-score) et à l'export (USA, Canada) pour être conforme à la réglementation
- Le calcul et l'optimisation de vos notes Nutri-score
- La communication par des allégations nutritionnelles et de santé pour valoriser le potentiel de vos produits dans le respect de la réglementation
- Les contraintes à intégrer sur des produits à vocation nutrition-santé (ex : produits sans gluten, produits enrichis, compléments alimentaires, denrées pour nourrissons et enfants en bas âge,...)
- Les bases de la nutrition pour acquérir de bonnes connaissances et pouvoir concevoir des produits de bonne qualité nutritionnelle
- Le diagnostic pour connaître les qualités et limites nutritionnelles de vos produits
- L'amélioration et maîtrise de la qualité nutritionnelle afin de proposer des produits de bonne qualité (avec une meilleure classe Nutri-Score ou pouvant bénéficier d'allégations)

Nos accompagnements consistent en :

- Des conseils adaptés à la problématique de votre entreprise
- La création et le transfert d'outils personnalisés (ex : outils Excel pour l'étiquetage nutritionnel, ou sur l'amélioration de vos recettes)
- Des formations intra-entreprises, sur mesure, chez vous, pour vous et vos salariés
- Identification et mobilisation d'experts reconnus (ex : scientifique, avocat, ...)

TÉMOIGNAGE



Anaïs NAVARRO, Responsable Qualité et R&D - Confiserie François Doucet (PME)

« Nous nous développons de plus en plus vers l'exportation de nos produits vers les États-Unis. La réglementation sur les nutriments étant complexe et par manque de temps, nous avons fait appel au CRITT afin qu'il puisse nous synthétiser cette réglementation et l'expliquer d'un point de vue pratique. L'intervention du CRITT s'est déroulée sur 2 jours. L'accompagnement était très flexible et s'est adapté à notre besoin. Nous avons eu carte blanche et avons décidé avec l'intervenante des sujets à traiter ainsi que du fonctionnement »



Caroline ROUVEYROL

caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



Audrey LESTURGEON

audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com