

# **QUALITÉ DES PRODUITS**



# Communiquer sur les bénéfices de mes produits

Accompagnement : Comment réaliser un étiquetage conforme à la règlementation ?

## **Objectifs:**

- Connaître les obligations générales et la règlementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur
- Savoir concrètement appliquer la règlementation 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. Cette période de crise sanitaire l'a encouragé à repenser son alimentation, en privilégiant le local, le naturel et la préservation de sa santé. Les bénéfices apportés par les produits peuvent être relatifs : à son origine, à sa naturalité, à l'authenticité, à l'environnement et développement durable, aux allégations nutritionnelles et de santé, clean label, traditionnel, etc. La maîtrise des règles d'étiquetage est indispensable pour les industriels de l'agroalimentaire afin qu'ils soient en mesure de mettre sur le marché des produits conformes à la réglementation...

### Programme:

En fonction de votre besoin, nous pouvons proposer plusieurs types d'accompagnement :

⇒ Vous souhaitez du conseil et une aide à la mise en application à distance :

Sur la base de chacune des étiquettes que vous nous transmettrez :

- Réflexion sur l'interprétation (sur la base des règlements officiels, des guides d'interprétation, des discussions en cours, ...)
- Rédaction d'une note d'interprétation regroupant :
  - 1. Les éléments sur la méthodologie de réflexion
  - 2. Les références liées
  - 3. Notre conclusion sur l'application
- ⇒ Vous souhaitez être formés et devenir autonome :
  - Formation en intra-entreprise
  - o Cas pratiques sur la base de vos étiquettes

## Date et durée en h

Action permanente

### Intervenantes:

Audrey LESTURGEON
audrey.lestrugeon@critt-iaa-paca.com
ou Caroline ROUVEYROL
caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com
ou Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
ou Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

Expertes étiquetage au Critt Agroalimentaire PACA

Tel: 04 90 31 55 08

### Tarifs:

Sur devis en fonction du type d'accompagnement et du nombre de produits

### Organisme de Formation



 $N^{\circ}$  organisme de formation : 93840083884



N° Datadock 0001409



