

## Fiabilisez vos allégations nutritionnelles et de santé Construire votre argumentaire avec les bons éléments de justification 05 novembre 2024 -en distanciel - le matin - 3,5h

<p><b>Nouveauté</b></p> <p>Accessible aux personnes en situation d'handicap</p>	<p> <b>Objectifs</b></p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les exigences relatives aux allégations nutritionnelles et de santé</li> <li>• Collecter les éléments de justifications pour construire son argumentaire</li> </ul>
<p><b>Public visé :</b></p> <p>Dirigeant, Qualité, R&amp;D, Marketing</p>	<p> <b>Programme</b></p> <p>9h00 à 12h30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cadre règlementaire des allégations nutritionnelles et de santé                     <ul style="list-style-type: none"> <li>o Champs d'application du règlement n° 1924/2006</li> <li>o Les différents types d'allégations</li> <li>o Les exigences liées</li> <li>o Notion de loyauté de l'information</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Prérequis :</b></p> <p>Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Particularités des allégations dites « en attente » :                     <ul style="list-style-type: none"> <li>o Qu'est-ce que c'est ?</li> <li>o Quelles sont-elles ?</li> <li>o Comment les utiliser ?</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Intervenantes</b></p> <p>Audrey LESTURGEON et Caroline ROUYEYROL, CRITT Agroalimentaire SUD, Elodie FRANÇOIS, Pharmanager development</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constituer et rassembler les justifications pour sécuriser ses allégations                     <ul style="list-style-type: none"> <li>o Quelles justifications ?</li> <li>o Comment trouver ces informations ?</li> </ul> </li> <li>• Exemples et études de cas concrets et détaillés</li> </ul>
<p><b>Contact Pédagogique</b></p> <p>Audrey LESTURGEON et Caroline ROUYEYROL, CRITT Agroalimentaire SUD,</p>	<p> <b>Moyens pédagogiques et techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposés suivis de questions-réponses</li> <li>• Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles</li> <li>• Support de formation remis aux stagiaires</li> <li>• <b>Lors des formations en distanciel</b>, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion</li> <li>• Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement</li> </ul>
<p><b>Contact Administratif</b></p> <p>Laure DUPIN - 04 90 31 55 08 <a href="mailto:laure.dupin@foodinpaca.com">laure.dupin@foodinpaca.com</a></p>	<p>Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif (<a href="mailto:laure.dupin@foodinpaca.com">laure.dupin@foodinpaca.com</a>) au 04 90 31 55 08.</p>
	<p> <b>Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations</li> <li>• Attestation de formation</li> </ul>
<p>Enregistrée sous le numéro 93840083884</p>	<p>€ <b>Tarifs</b> Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)</p> <p><b>Adhérent 2024 : 300€ HT</b> - <b>Non adhérent 2024 : 400€ HT</b> Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -</p>
<p>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat</p>	<p> <b>Inscription en ligne : <a href="#">cliquez ici</a></b> - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation</p>
<p>N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2</p>	<p><b>Conditions d'annulation :</b> Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 22/10/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.</p>
<p>Mise à jour : le 27/02/2024</p>	<p>Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation</p>