



Rédigez correctement vos mentions obligatoires pour informer le consommateur

La réglementation INCO et l'étiquetage des produits alimentaires
16 avril 2024- Avignon - 7h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :

Dirigeant, Qualité, R&D, Marketing

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Catherine LEVESQUE, Sylvie PERRET, Audrey LESTURGEON, ou Caroline ROUVEYROL, expertes du CRITT Agroalimentaire SUD

Contact(s) Pédagogique(s)

Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

Contact Administratif

Laure DUPIN -
04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur concernant les informations obligatoires
- Appliquer la réglementation pour obtenir des étiquetages conformes aux exigences légales



Programme

9h00 à 12h30

- Contexte et historique, définitions préalables et grands principes
- Qui est concerné
- La notion de responsabilité

- Les obligations générales, et comment apprécier la loyauté d'un étiquetage
- Les mentions interdites
- Mise en forme générale de l'étiquette

14h00 à 17h30

- Les mentions obligatoires : dénomination, liste des ingrédients, allergènes, durée de vie, déclaration nutritionnelle, quantité nette, origine de l'ingrédient primaire, info-tri, lot, ...
- Perspectives sur les évolutions possibles

- Application pratiques sur la base des étiquetages transmis par les participants

Cette journée de formation abordera les mentions obligatoires liées à l'étiquetage. Les mentions facultatives et valorisantes (ex : allégations relatives à la naturalité, au clean label, aux allégations nutritionnelles et de santé, traditionnel, etc.) ne seront pas abordées lors de cette journée. Il est possible de prévoir une journée en intra-entreprise pour aborder les obligations liées à ces mentions.



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Lors des formations en distanciel**, 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
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.





QUALITÉ DES PRODUITS



Rédigez correctement vos mentions obligatoires pour informer le consommateur

La réglementation INCO et l'étiquetage des produits alimentaires
16 avril 2024- Avignon - 7h

Contact Administratif

Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com
foodinpaca.com



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- 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
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2024 : 500€ HT

Non adhérent 2024 : 700€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat Inscription obligatoire sur le site Ocapiat

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 02/04/2024, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

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



Enregistrée sous le numéro 93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le 26/03/2024