



Améliorez votre Nutri-score® en tenant compte du nouvel algorithme

Outils pratiques pour évaluer et améliorer la formulation de vos produits
Jeudi 13 mars 2025 - Avignon - 7h



Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé

Dirigeant, R&D,
QualitéDirigeant, R&D,
Qualité

Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Audrey Lesturgeon -
experte Nutrition au Critt
IAA SUD

Contact(s) Pédagogique(s)

Audrey Lesturgeon -
audrey.lesturgeon@critt-
iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Calculer le Nutri-score® des produits en tenant compte des modifications à venir
- Identifier les atouts et limites des produits
- Utiliser un outil d'optimisation de valeurs nutritionnelles pour améliorer le Nutri-score®
- Valoriser ces améliorations auprès des consommateurs



Programme

9h00 à 12h30 :

- Les enjeux de la formulation d'aujourd'hui et de demain (Nutri-Score®, naturalité, ultra-transformation, protéines végétales, ...) et la définition d'objectifs nutritionnels (améliorer son Nutri-Score®, viser des allégations, supprimer des additifs, répondre à des cahiers des charges clients, ...)
- Introduction au Nutri-Score®
 - o Contexte par rapport au Nutri-score®
 - o Pourquoi mettre en place le Nutri-score® ?
 - o Conditions d'utilisation de la marque Nutri-score®
- Le nouveau mode de calcul du Nutri-Score®
 - o Les nouvelles modifications et leurs impacts sur quelques produits
 - o Les questions qui se posent encore
 - o Travaux pratiques : réalisation de quelques calculs

14h00 à 17h30 :

- Méthodes et outils pour améliorer son score
 - o La démarche de diagnostic appliquée à la nutrition-santé
 - o Quelles stratégies pour améliorer sa note Nutri-score® ?
 - o Optinut, un outil gratuit d'aide à la reformulation disponible avec Excel pour améliorer son Nutri-score® (qui vous sera présenté et remis)
 - o Travaux pratiques : étude d'un cas de reformulation
- Valorisation des atouts auprès du consommateur
 - o Notion de loyauté de l'information
 - o Les allégations nutritionnelles et de santé du Règlement n° 1924/2006 : champs d'application, différents types d'allégations, exigences liées
 - o Les autres allégations en lien avec la nutrition et la santé hors Règlement n° 1924/2006 (sans gluten, végétarien, ...)



Améliorez votre Nutri-score® en tenant compte du nouvel algorithme

Outils pratiques pour évaluer et améliorer la formulation de vos produits
Jeudi 13 mars 2025 - Avignon - 7h



Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
Lucile.bedel@foodinpaca.com



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1

Mise à jour : le
06/01/2025



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 (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



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 2025 : 650,00€ HT

Non adhérent 2025 : 850,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 27/02/2025, 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