



## Garantissez la bonne information du consommateur La réglementation INCO et l'étiquetage des produits alimentaires 29 avril 2025 - Nîmes et 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, expertes au  
CRITT Agroalimentaire  
SUD

### Contact(s) Pédagogique(s)

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

## Garantissez la bonne information du consommateur La réglementation INCO et l'étiquetage des produits alimentaires 29 avril 2025 - Nîmes - 7h



### 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](mailto:Lucile.bedel@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.*

### Contact Administratif

Lucile BEDEL -  
04 90 31 55 08  
[lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:lucile.bedel@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 2025 : 550,00€ HT**

**Non adhérent 2025 : 750,00€ 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

Mise à jour : le  
06/01/2025

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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 14/04/2025, 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