

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



Accessible aux personnes en situation d'handicap



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

Public visé :

Dirigeant, Qualité, R&D, Marketing



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.

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

Garantissez la bonne information du consommateur La réglementation INCO et l'étiquetage des produits alimentaires 29 avril 2025 - Nimes - 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) au 04 90 31 55 08.

Contact Administratif

Lucile BEDEL
04 90 31 55 08
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 documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2025 : 550,00 €

Non adhérent 2025 : 750,00 €

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 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

Mise à jour : le
19/03/2025