



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

Les règles du calcul pour évaluer ses produits et identifier les axes d'amélioration.

27 janvier 2026 - En distanciel - 3,5h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

99,75% d'atteinte des objectifs en 2025

99,80% de satisfaction en 2025

Public visé

Recherche et développement, Qualité sécurité, Direction

Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire
Être impliqué dans le développement de nouveaux produits

Intervenant(e)

Audrey LESTURGEON -
experte Nutrition au Critt
IAA SUD

Contact(s) Pédagogique(s)

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

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 30/10/2025



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Calculer le Nutri-score® des produits en tenant compte du nouveau mode de calcul
- Identifier les atouts et limites de ses produits



Programme

De 9h00 à 12h30 :

- Introduction au Nutri-Score®
 - Contexte de cet indicateur de qualité nutritionnel
 - Pourquoi mettre en place le Nutri-score® ?
 - Conditions d'utilisation de la marque Nutri-score®
- Le nouveau mode de calcul du Nutri-Score®
 - Les nouvelles modifications et leurs impacts sur quelques produits
 - Travaux pratiques : réalisation de quelques calculs
- Identifier les leviers pour améliorer sa note
 - Déterminer les points de progrès pour améliorer sa note Nutri-score®
 - Un exemple d'outil gratuit d'aide à la reformulation pour améliorer son Nutri-score®



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 Documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2025 : 275,00€ HT

Non adhérent 2025 : 375,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - 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 13/01/2026, 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