



QUALITÉ DES PRODUITS



Garantissez la bonne information du consommateur : les mentions marketing

Les exigences liées aux allégations et mentions facultatives
4 juin 2026 - Avignon en présentiel - 7h

Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

99,75 % d'atteinte des objectifs en 2025

99,80 % de satisfaction en 2025



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier les exigences réglementaires liées aux mentions marketing
- Appliquer la réglementation pour obtenir des étiquetages conformes aux exigences légales



Programme

Public visé :

Qualité sécurité,
Recherche et
développement,
Marketing, Direction

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Audrey LESTURGEON,
experte au Critt IAA
SUD

Contact(s) Pédagogique(s)

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

De 9h00 à 12h30 :

- Préambule sur les mentions volontaires : qu'est-ce qu'une allégation ? Précision sur la mise en forme.
- Les exigences générales en matière d'information du consommateur (notamment notion de loyauté de l'information)
- Les mentions interdites
- Les exigences réglementaires associées aux :
 - allégations liées aux ingrédients (ex. sans additifs, sans huile de palme, sans pesticides, ingrédients AOP/IGP, représentations graphiques, ...)

De 14h00 à 17h30 :

- Les exigences réglementaires associées aux : (suite)
 - allégations liées au produit (ex. fabriqué en France, "naturel", traditionnel, artisanal, ...)
 - allégations nutritionnelles et de santé (ex. sources de fibres, réduit en sucres, contribue à réduire la fatigue, "détox", ...)
 - autres allégations en lien avec la nutrition hors Règlement n° 1924/2006 (ex. sans gluten, végétarien, ...)
 - zoom sur le Nutri-score
 - Autres en fonction des demandes des participants (en amont de la formation)
- Application pratiques sur la base des étiquetages transmis par les participants

Cette journée de formation abordera les exigences réglementaires liées aux mentions facultatives et valorisantes (marketing). Les mentions obligatoires pour l'information du consommateur (ex : dénomination, liste des ingrédients, déclaration nutritionnelle, etc.) ne seront pas abordées lors de cette journée. Une formation liée à ces mentions obligatoires est prévue par ailleurs en inter-entreprises, et une autre est également prévue spécifiquement sur les allégations environnementales et l'affichage environnemental (des formations intra-entreprise sont également envisageables).



QUALITÉ DES PRODUITS



Garantissez la bonne information du consommateur : les mentions marketing

Les exigences liées aux allégations et mentions facultatives

4 juin 2026 - Avignon en présentiel - 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 18/11/2025



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 2026 : 550,00€ HT

Non adhérent 2026 : 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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 21/05/2026, 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



Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agroalimentaires

885 chemin de la Forêt - 84000 Avignon

Tél.: 04 90 31 55 08 - critt@critt-iaa-paca.com

SIRET : 377 631 312 00057

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 93840083884

www.critt-iaa-paca.com

