

## Garantissez la bonne information du consommateur : les mentions obligatoires

Les exigences liées aux mentions obligatoires pour l'information du consommateur  
9 avril 2026 - Avignon en présentiel - 7h



Accessible aux personnes en situation d'handicap

99,75 % d'atteinte des objectifs en 2025

99,80 % de satisfaction en 2025

### Public visé :

Qualité sécurité,  
Recherche et développement,  
Marketing, Direction

### Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

### Intervenant(e)

Catherine LEVESQUE,  
Sylvie PERRET, Audrey LESTURGEON, expertes au Critt IAA 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

#### De 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

#### De 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. Une formation liées à ces mentions facultatives est prévue par ailleurs en inter-entreprises (une formation intra-entreprise est également envisageable).



### 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.*

## Garantissez la bonne information du consommateur : les mentions obligatoires

Les exigences liées aux mentions obligatoires pour l'information du consommateur  
9 avril 2026 - Avignon en présentiel - 7h



### 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 26/03/2026, 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

### Contact Administratif

Lucile BEDEL  
04 90 31 55 08

[lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:lucile.bedel@foodinpaca.com)

**Critt**

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