



Distance



Public visé

Personnes en charge du développement de nouveaux produits



Prérequis

Être salarié d'une entreprise agroalimentaire existante ou en cours de création



Intervenantes et contacts pédagogiques



Audrey LESTURGEON
Experte Bio, Nutrition,
Etiquetage, Critt
Agroalimentaire PACA
audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com



Caroline ROUVEYROL
Experte R&D, Nutrition et
Information du
consommateur
caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884
N° Datadock 0001409

Surfez sur les tendances Naturalité et Santé avec des « super-ingrédients »

Choix des ingrédients selon vos objectifs de positionnement produit
Les matins des 28 et 29 avril 2022 à distance - (7h)



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier les grandes tendances des « super-ingrédients »
- Appréhender les contraintes réglementaires liées à la mise en œuvre de ces « super-ingrédients »
- Savoir choisir des « super-ingrédients » adaptés à leurs objectifs



Contexte

Le contexte de santé publique et des attentes consommateurs incitent à la formulation des produits à forte naturalité, qui apportent également des bénéfices nutritionnels. L'utilisation de « super-ingrédients » peut aider à y répondre tout en permettant d'avoir un positionnement différenciant. Connaître les tendances, les possibilités d'utilisation et de communication dans un contexte réglementaire très cadré est primordial avant d'innover sur ce marché.



Programme

Le 28 avril de 9h00 à 12h30

1. Les tendances : quels super-ingrédients trouve-t-on sur le marché ?
Fruits, épices, plantes, graines, champignons, algues, insectes, extraits d'ingrédients, ingrédients « up-cyclés », etc.
2. Le cadre réglementaire applicable
Présentation des principaux textes réglementaires applicables : le règlement enrichissement, le règlement novel food, le règlement allégations nutritionnelles et de santé, etc.

Le 29 avril de 9h00 à 12h30

3. Quels ingrédients pour quels bénéfices santé ?
 - Quels ingrédients peuvent être utilisés ?
 - Quels objectifs de positionnement se fixer ?
 - Quels bénéfices peuvent être communiqués ?
4. Cas pratique sur les bénéfices de la fonction immunitaire
 - Retour d'expériences
 - Etude de cas



QUALITÉ DES PRODUITS



Surfez sur les tendances Naturalité et Santé avec des « super-ingrédients »

Choix des ingrédients selon vos objectifs de positionnement produit
Les matins des 28 et 29 avril 2022 à distance - (7h)

Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2022 :
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 :
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Réduction de 20% à partir
du 2ème participant de la
même société

Repas et documentation compris
(Prise en charge possible par
votre OPCO)



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 21/02/2022



Méthode et moyens pédagogiques

- Outil de vidéo en ligne (Teams) et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques (Klaxoon)
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

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 (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).
Pour toute inscription annulée après le 15/04/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.



Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10
www.critt-iaa-paca.com

