



**Nouveau**



## QUALITÉ DES PRODUITS



# Fixez et atteignez des objectifs nutritionnels pour vos produits

## Optimisation de vos formulations pour améliorer le capital nutritionnel

20 Octobre 2022 à Aix-en-Provence - (7 h)



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Acquérir des bases de la nutrition
- Savoir identifier les atouts et points de progrès de ses produits
- Appréhender des outils d'optimisation de valeurs nutritionnelles pour répondre aux objectifs nutritionnels fixés
- Être en mesure de valoriser ces améliorations et apporter des réponses aux consommateurs



### Contexte

Selon certaines projections, la Nutrition santé pourrait devenir l'un des premiers critères d'achat d'ici à 2040 ! Le Nutri-score, système d'étiquetage nutritionnel en face avant est aujourd'hui porté par 7 pays européens dont la France et l'Allemagne qui se sont engagés à le déployer, et est adopté par de plus en plus d'entreprises et distributeurs (+ de 700).

Par ailleurs, d'ici la fin de l'année, la Commission européenne devrait enfin trancher sur le système de profil nutritionnel, qui devrait permettre à terme de restreindre l'utilisation d'allégations nutritionnelles ou de santé aux aliments de « bonne qualité nutritionnelle ».

C'est donc bien le moment, si ce n'est pas déjà fait, de se questionner sur la qualité nutritionnelle de ses produits ! D'ailleurs des réductions en sel, sucres, matières grasses et augmentation des teneurs en nutriments d'intérêt sont clairement attendus par les pouvoirs publics. Améliorer l'offre alimentaire soulève des problématiques techniques différentes en fonction des produits. Le levier de la formulation est une clé d'entrée importante.



### Programme

#### 9h00 à 12h30

- Les enjeux nutrition-santé d'aujourd'hui pour construire l'alimentation de demain
  - Le Nutri-score, outil de profilage nutritionnel
  - La naturalité
  - L'ultra-transformation
  - Protéines végétales
  - Nouveaux aliments
  - Nutrition personnalisée

- A chacun son objectif ! Améliorer son Nutri-score, viser des allégations, supprimer des additifs, répondre à des cahiers des charges clients, etc.

#### 14h00 à 17h30

- Méthodes et outils adaptés
  - La démarche de diagnostic appliquée à la nutrition-santé
  - Optinut, un outil gratuit d'aide à la reformulation pour améliorer son Nutri-score (qui vous sera présenté et remis)
  - Travaux pratiques : étude d'un cas de reformulation
- Valorisation des atouts auprès du consommateur
  - Les allégations nutritionnelles et de santé
  - Les autres allégations en lien avec la nutrition et la santé



Caroline ROUVEYROL  
Experte R&D,  
Nutrition

et Information du consommateur

[caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com](mailto:caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com)



Audrey LESTURGEON  
Experte Bio, Nutrition,  
Etiquetage, Critt

Agroalimentaire PACA  
[audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com](mailto:audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com)

N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock 0001409 - N° certificat Qualiopi : FR060037-2



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](http://www.critt-iaa-paca.com)





## QUALITÉ DES PRODUITS



### Fixez et atteignez des objectifs nutritionnels pour vos produits Optimisation de vos formulations pour améliorer le capital nutritionnel 20 Octobre 2022 à Aix-en-Provence - (7 h)



#### Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- 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@foodinpaca.com](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.



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

**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

#### Contact Administratif



Laure DUPIN -  
04 90 31 55 08

<mailto:laure.dupin@foodinpaca.com>



#### 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 : [Cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 06/10/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

Mise à jour :13/07/2022

N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock 0001409 - N° certificat Qualiopi : FR060037-2



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](http://www.critt-iaa-paca.com)

