



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite



### Public visé

Services R&D, Qualité ou toute personne impliquée dans le développement de produits alimentaires de consommation courante à base de plantes (hors complément alimentaire)



### Prérequis

Expérience dans le développement de produits



### Intervenantes



Virginie Dubin

Responsable de Pôle - Compléments alimentaires et Denrées alimentaires  
20 ans d'expérience

Elodie François

Directrice Scientifique - Responsable de pôle : Aliments, Spécialités pharmaceutiques, Cosmétiques, Nutrition animale, Biocides  
14 ans d'expérience

### Votre contact

#### Pédagogique



Caroline ROUYEYROL - caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884  
N° Datadock 0001409

## Produits à base de plantes

Composition et allégations autorisées pour ces produits  
Mardi 11/01 après-midi et jeudi 13/01 matin - Distanciel (7h)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Développer des produits à base de plantes autorisés pour la population générale en tenant compte des contraintes de la Règlementation
- Choisir des plantes sûres et sources de valeur ajoutée
- Communiquer des bénéfices santé dans le respect de la Règlementation actuelle



### Contexte

Les plantes sont recherchées pour leurs multiples bénéfices, par exemple pour leurs effets antistress, l'immunité, la minceur ou encore sur la digestion...Mais toutes les plantes et les bénéfices qui y sont associés peuvent-ils être utilisés sans conditions dans un produit de consommation courante destiné à la population générale ? La réponse est non...Cette formation vous propose de comprendre pourquoi et surtout de savoir comment mettre sur le marché des produits à base de plantes conformes à la Règlementation en matière de composition et de communication valorisante.



### Programme

Mardi 11/01 après-midi : 14h00 à 17h30

1. Le contexte réglementaire
  - Les principaux textes réglementaires applicables aux denrées alimentaires
  - Mise sur le marché : quelles démarches faut-il effectuer pour une mise sur le marché en France ? et dans les autres Etats-membres ?
2. Composition
  - Quels ingrédients peuvent être utilisés ?
  - Comment vérifier le statut Novel Food des ingrédients
  - Spécificités des plantes (Risque de requalification en médicament et Toxicité)

Jeudi 13/01 : 9h00 à 12h30

3. Valorisation
  - Cadre réglementaire
  - Définitions
  - Allégations relatives aux plantes, où en sommes-nous ?
  - Focus sur certaines particularités des allégations nutritionnelles et de santé
  - Comment communiquer : sur quels supports ? et avec quelles contraintes ?
4. Cas pratiques
  - Retour d'expériences
  - Etude de cas



## Produits à base de plantes

Composition et allégations autorisées pour ces produits  
Mardi 11/01 après-midi et jeudi 13/01 matin - Distanciel (7h)

### **Votre contact** Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[Laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:Laure.dupin@critt-iaa-paca.com)

### € **Tarifs**

Adhérent 2021 :  
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2021 :  
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 04/12/2021



### Méthode et moyens pédagogiques

- Outil de visioconférence Teams
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques, discussions 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@critt-iaa-paca.com](mailto: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 04/01/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

