



Visez la meilleure note pour vos produits !

Formation : les applications de notation (Yuka, Siga, Y'a quoi dedans ...)

Les matins des 22 et 29 septembre 2022 à distance - 7h

Nouveau



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Nouveau



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



Caroline ROUYEYROL
Experte R&D, Nutrition et Information du consommateur

caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



Audrey LESTURGEON
Experte Bio, Nutrition, Etiquetage, Critt Agroalimentaire PACA

audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Appréhender les principales applications de notation et leurs différences
- Comprendre les critères utilisés (additifs à « risque », produit ultra-transformé, durabilité, ...) pour en tenir compte dans l'amélioration ou le développement de nouveaux produits



Contexte

Le consommateur, dont la confiance a encore été fragilisée par les dernières crises alimentaires, est en attente d'informations plus complètes sur les qualités des produits. Le développement des smartphones a permis depuis une dizaine d'années le lancement de nombreuses applications numériques visant à informer ce consommateur sur ces qualités. Selon les sources, de 25 à 35 % utiliseraient ces applications mobiles dont Yuka, Open Food Fact et Y'a quoi dedans. S'il n'est pas toujours facile de connaître l'algorithme exact de ces applications, cette formation propose de vous aider à tirer parti des différentes applications disponibles pour identifier enjeux prioritaires et plan d'actions pour vos produits.



Programme

Le jeudi 22 septembre 2022 de 9h00 à 12h30

1. Les applications de notation numériques
 - Introduction : attentes du consommateur (transparence, information multicritères...) et impact des applications sur leurs choix et leurs achats
 - Les principales applications *Open Food Facts*, *Yuka*, *Siga*, *Scan-up*, *Quel Produit*, *Innit*, *My Label*, *buyOrNot*, *Eugène*... seront passées en revue : objectif, historique, mode de financement, fonctionnement, caution scientifique et notre analyse des points positifs et négatifs
 - Atelier : diagnostic de 2 produits au travers d'applications ciblées

2. Visez la meilleure formule/recette au travers des applications de notation
 - Le Nutri-score® comment formuler pour l'optimiser ?
 - Travaux pratiques
 - Les additifs à risque et ingrédients controversés : qui sont-ils ?

Le jeudi 29 septembre 2022 de 9h00 à 12h30

3. Visez la meilleure transformation selon les applications de notation
 - La classification NOVA : de quoi s'agit-il et pourquoi est-elle contestée ?
 - Travaux pratiques sur vos produits
 - Autres initiatives pour évaluer le degré de transformation des aliments (SIGA, Process-score...)
4. Conclusion et Perspectives



Visez la meilleure note pour vos produits !

Formation : les applications de notation (Yuka, Siga, Y'a quoi dedans ...)
Les matins des 22 et 29 septembre 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 : 22/06/2022



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 en PDF et avant la formation
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques utilisant 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 08/09/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

