



Améliorez votre Nutri-score® en intégrant le nouveau calcul

Outils pratiques pour évaluer et améliorer la qualité de vos produits

22 (matin) et 25 (après-midi) septembre 2023 - Distanciel - 7 h



Distance

Accessible aux personnes
à mobilité réduite

Public visé

Toute personne
concernée par le
développement de
produits :
dirigeant, services
R&D et qualité

Prérequis

Être impliqué
dans le
développement de
produits

Intervenantes et contacts Pédagogiques



**Caroline
ROUYEYROL**
Experte R&D,
Nutrition et
Information du
consommateur
[caroline.rouveyrol@
critt-iaa-paca.com](mailto:caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com)



**Audrey
LESTURGEON**
Experte Nutrition,
produits Bio et
Information du
consommateur
[audrey.lesturgeon@
critt-iaa-paca.com](mailto:audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com)



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Calculer le Nutri-score® de leurs produits en tenant compte des modifications à venir
- Identifier les atouts et limites de leurs produits
- Utiliser un outil d'optimisation de valeurs nutritionnelles pour améliorer le Nutri-score® de leurs produits
- Valoriser ces améliorations auprès des consommateurs



Contexte

- Le Nutri-score®, système d'étiquetage nutritionnel en face avant est aujourd'hui porté par plusieurs pays européens dont la France. Il est adopté par de plus en plus d'entreprises et distributeurs. L'algorithme de calcul est en cours de modification et la date d'entrée en vigueur prévue fin 2023.
- Par ailleurs, des réductions en sel/sucres/matières grasses, des augmentations des teneurs en nutriments d'intérêt ou encore des efforts sur la naturalité des produits de manière plus globale sont clairement attendus par les pouvoirs publics et des consommateurs. Améliorer l'offre alimentaire soulève des problématiques techniques différentes en fonction des produits. Le levier de la formulation est une clé d'entrée importante et savoir le valoriser auprès du consommateur en est une autre.



Programme

22 septembre : 9h00 à 12h30

1. Introduction

- Les enjeux de la formulation d'aujourd'hui et de demain : le Nutri-score®, la naturalité, l'ultra-transformation, les protéines végétales, ...
- A chacun son objectif ! Améliorer son Nutri-score, viser des allégations, supprimer des additifs, répondre à des cahiers des charges clients, ...

2. Le nouveau Nutri-score®

- Les modifications et impacts sur quelques produits
- Les questions qui se posent

25 septembre : 14h00 à 17h30

3. Méthodes et outils pour améliorer son Nutri-score®

- La démarche de diagnostic appliquée à la nutrition-santé
- Optinut, un outil gratuit d'aide à la reformulation disponible avec Excel pour améliorer son Nutri-score® (qui vous sera présenté et remis)
- Travaux pratiques : étude d'un cas de reformulation

4. Valorisation des atouts auprès du consommateur

- Les allégations nutritionnelles et de santé du Règlement n° 1924/2006
- Les autres allégations en lien avec la nutrition et la santé hors Règlement n° 1924/2006



Améliorez votre Nutri-Score® en intégrant le nouveau calcul

Outils pratiques pour évaluer et améliorer la qualité de vos produits

22 (matin) et 25 (après-midi) septembre 2023 - Distanciel - 7 h

Contact Administratif



Laure DUPIN
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com
foodinpaca.com



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques
- Support de formation remis aux stagiaires
- 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 10 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence

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) au 04 90 31 55 08.



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'émergence
- Attestation de formation



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

Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

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

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 09/09/2023, 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.



N° organisme de formation : 93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le 29/06/2023