



Nouveau

Regagnez la confiance des consommateurs avec des produits plus naturels ! Reformulez vos produits au naturel Les 8 et 9 juin 2023 à Avignon (84) - 14 h



Présentiel

Accessible aux personnes à
mobilité réduite

Public visé Toute
personne concernée par
développement de
nouveaux veaux
produits

Prérequis Expérience
dans le développement
de produits alimentaire

Intervenantes :

Intervenant(e)ss



Christine CHENE
Directrice ADRIANOR



Anaïs AUBERT Avocate
QOLUMN

Contact(s) Pédagogique(s)



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



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Définir leurs objectifs de Naturalité
- Identifier des pistes d'amélioration de la Naturalité de leurs produits
- Savoir communiquer sur la Naturalité conformément à la réglementation



Contexte

La Naturalité n'est pas simple à définir : elle n'est déjà pas définie réglementairement dans la filière alimentaire (en dehors de quelques exceptions). Elle prend souvent la forme d'allégations « sans » ou revendications négatives portant sur l'absence d'additif ou d'ingrédients controversés mais peut aussi prendre la forme d'allégations plus positives concernant des ingrédients peu transformés, un respect de l'environnement, ou encore des bénéfices sur la santé par exemple. Cette formation de 2 jours propose d'aborder les multiples facettes de la Naturalité en agroalimentaire et d'identifier des pistes pour améliorer la Naturalité de ses produits.



Programme

JOUR 1 : 9h00 à 12h30

- Quelles définitions de la Naturalité pour des produits alimentaires ?
 - Contexte réglementaire de la Naturalité
 - Règles générales (interdiction de pratiques commerciales trompeuses, dénigrement, distinction abusive ; Obligation de loyauté...)
 - Définition réglementaire de la Naturalité
 - Les allégations « sans » (ex : sans résidus de pesticide »)
 - Problématique du statut des ingrédients (ingrédient/additifs/auxiliaires) et requalification d'ingrédients par la Commission européenne
 - Substances créées au cours du procédé de fabrication
 - Cas des colorants artificiels
 - Les allégations couvertes par un texte spécifique
 - Les allégations non couvertes par un texte spécifique
 - Doctrine de la DGCCRF
 - Jurisprudence
 - Méthodologie à retenir
 - Etude de cas

JOUR 1 : 14h00 à 17h30

- Quelles définitions de la Naturalité pour des produits alimentaires ?
 - Exemples de communication utilisées par les IAA
 - Attentes consommateurs et application de notation
- Comment améliorer la Naturalité de ses produits alimentaires ? Méthodologie par fonctionnalité
 - Pour la coloration
 - Pour la texturation

JOUR 2 : 9h00 à 12h30

- Comment améliorer la Naturalité de produits alimentaires ? Méthodologie par fonctionnalité
 - Pour la saveur (salée, sucrée) et l'aromatization
 - Pour la conservation
- Travaux pratiques

JOUR 2 : 14h00 à 17h30

- Travaux pratiques
- Exemples de solutions (ingrédients, process, emballage...etc)



Nouveau

Regagnez la confiance des consommateurs avec des produits plus naturels Reformulez vos produits au naturel ! Les 8 et 9 juin 2023 à Avignon (84) - 14 h

Contact Administratif



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



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou travaux pratiques
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Les formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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'émargement
- Attestation de formation



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

Adhérent 2023 : 1000€ HT/stagiaire/2 jours (1200€ TTC)

Non adhérent 2023 : 1400€ HT/stagiaire/2 jours (1680€ 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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 25/05/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.



N° organisme de
formation : 93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi :
FR060037-2

Mise à jour : le 20/02/2023