



Nouveau

## Identifiez le statut réglementaire de votre produit pour mieux orienter son développement

### Les produits « frontières » : quel statut choisir ?

19 septembre 2023 après-midi en distanciel - 3,5 h



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite

**Public visé**

services R&D et qualité, dirigeant

**Prérequis**

Être impliqué dans le développement de produits

**Intervenante**

Virginie Dubin  
chargée de missions scientifiques et réglementaires  
PHARMANAGER DEVELOPMENT

**Contacts Pédagogiques**

Audrey Lesturgeon  
[audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com](mailto:audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com)



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

**Objectifs**

Les stagiaires seront capables de :

- Distinguer les différentes catégories réglementaires de produits (aliment courant, enrichi, complément alimentaire, produit pour groupes spécifiques...) et appréhender les frontières les séparant
- Identifier sa stratégie de positionnement en fonction des contraintes et opportunités de la réglementation dès la phase de développement de produits.

**Contexte**

- Le statut réglementaire d'un produit alimentaire gagne à être réfléchi dès la phase amont de Recherche & Développement. Quel est le risque de ne pas procéder ainsi ? Le produit peut se retrouver entre deux catégories (autrement appelé un produit « frontière »). Se poser la question à un moment où le statut ne peut être que subi par l'entreprise peut limiter drastiquement les possibilités de développement du produit. Cette demi-journée propose de s'intéresser aux différents statuts réglementaires pour orienter le développement de votre produit et intégrer exigences et opportunités de marché au bon moment !
- **Exemples de produits frontières** : « shot de boisson » pour stimuler les performances sportives ; « bonbons » pour renforcer les défenses immunitaires ; « pâtes de fruits » pour accélérer le transit ; « tisanes » classées en complément alimentaire ; ingrédients actifs qui captent les graisses dans l'intestin ; ...

**Programme : 14h00 à 17h30**

- Catégories réglementaires de produits, les clés à maîtriser :
  - Aliment courant
  - Aliment enrichis
  - Complément alimentaire
  - Aliment pour groupes spécifiques
  - Etc.
- Produits « frontières » :
  - Identifier le bon statut
  - Orienter le développement
  - Acquérir les bons réflexes
- Cas pratiques et logigramme

**Moyens pédagogiques et techniques**

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **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 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](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.



R&D MARKETING



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)





**Nouveau**

## Identifiez le statut réglementaire de votre produit pour mieux orienter son développement Les produits « frontières » : quel statut choisir ? 19 septembre 2023 après-midi en distanciel - 3,5 h

### Contact Administratif



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



### 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** Documentation comprise (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2023** : 300€ HT/stagiaire (360€ TTC)

**Non adhérent 2023** : 400€ HT/stagiaire (480€ 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 01/09/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire SUD.

## Critt

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de  
formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat  
Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le  
10/05/2022