



Public visé : [Intra ou inter]

Personnes en charge de l'étiquetage et/ou de la communication, producteurs en vente directe...

Prérequis : Aucun prérequis spécifique.

Objectifs :

- Comprendre la déclaration nutritionnelle
- Evaluer et valoriser la qualité nutritionnelle de son produit
- Sélectionner des allégations nutritionnelles et/ou de santé adaptées
- Identifier des axes d'amélioration dans la formulation du produit

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Support de formation remis au stagiaire
- Alternance sessions théoriques et pratiques
- QCM en fin de formation avec corrigé

## 1° CONTEXTE ET REGLEMENTATION

- Besoins nutritionnels : définition des ANC et des AJR / VNR
- Attentes des consommateurs
- Textes réglementaires en matière de déclaration nutritionnelle et d'allégations
- Présentation du tableau des valeurs nutritionnelles et des valeurs de référence

## 2° PRESENTATION DE LA METHODE DU DIAGNOSTIC

- Prérequis au diagnostic
- Etude de son produit : formulation et ingrédients
- Positionner son produit par rapport à la concurrence, la cible et la réglementation
- Déterminer les forces et les faiblesses de son produit au regard des valeurs de références

## 3° VALORISER ET REFORMULER SON PRODUIT

- Panorama des allégations nutritionnelles et de santé
- Stratégies pour reformuler ses produits
- Outils et axes de communication différenciants



Durée : 1 jour, 7h.



Intervenante :



GERAUD Rebecca, ingénieure agroalimentaire, chargée de projet chez Com'Sud.

Email : [rebecca@comsud.fr](mailto:rebecca@comsud.fr) - Tél : 06.37.26.15.37



Tarif : à définir, prise en charge possible par votre OPCA.

[www.comsud.fr](http://www.comsud.fr)