



# Comment formuler du baby food ? (2 jours)

## J1 - Programme détaillé :

### Module 1 : Les exigences nutritionnelles réglementaires applicables au baby food

- Droit français et européen : revue des textes réglementaires
- Focus sur le Règlement 1169-2011 « Information du consommateur »
- Focus sur les exigences « baby food » : Directive 2006-125
- Synthèse : check-list des points clés à vérifier sur un emballage

### Atelier 1 : Etude de produits baby food sur le marché (mentions obligatoires, composition...)

### Module 2 : Les besoins nutritionnels du jeune enfant et leur évolution

- L'importance de l'alimentation lactée des premiers mois
- La diversification alimentaire : une étape clé
- Besoins et recommandations nutritionnels de 0 à 3 ans

### Atelier 1 : Quizz « Alimentation du tout petit : les points clés »

## J2 - Programme détaillé :

### Module 3 : Comment formuler des recettes équilibrées pour bébés ?

- Rappel des exigences de composition nutritionnelle (réglementation)
- Rappel des besoins nutritionnels du tout petit
- Approche quantitative pour l'élaboration de recettes de type compote et plat principal (légumes + apport protéique) et déclinaison par catégories d'âges

### Atelier 3 : Elaboration de menus équilibrés pour tout-petits

### Module 4 : Calcul de valeurs nutritionnelles à partir de cas concrets

- Les points clés de la bonne utilisation d'un outil de calcul : caractérisation des ingrédients, identification des sources de données, gestion et mises à jour des données, traçabilité...
- Panorama des différentes sources de données : tables de composition, fiches techniques...
- Prise en compte de l'impact des procédés de fabrication (facteurs de rendement et rétention)
- Mise en place de contrôles et vérifications de résultats

### Atelier 4 : Réalisation, sous l'encadrement de l'animatrice, de l'estimation nutritionnelle de 3 recettes sous NUTREE®

**PUBLIC CONCERNE :**  
Toute personne ayant le projet de développer une gamme baby-food et ne maîtrisant pas la réglementation ni les besoins nutritionnels de la cible

**PREREQUIS :**  
Connaître les bases de la Food Law

**PLANNING 2024 :**  
Le 4 et 6 juin 2024  
Le 19 et 21 novembre 2024

En distanciel (2 jours)

**INTERVENANTS :**  
Bénédicte BOUKANDOURA ou  
Anaïs ROBIEUX



# Comment formuler du baby food ? (2 jours)

## OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Formuler des produits pour bébés correspondant aux exigences réglementaires
- Calculer les valeurs nutritionnelles de produits baby food
- Réaliser un packaging conforme aux exigences réglementaires du baby food

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Maîtriser les contraintes nutritionnelles règlementaires applicables au baby food
- Connaître les besoins nutritionnels du jeune enfant (0-3 ans)
- Transposer les recommandations nutritionnelles en recettes équilibrées
- Acquérir les bases méthodologiques de la démarche de calcul nutritionnel

## Informations complémentaires :

- ⊙ Sanction de la formation : Certificat de réalisation
- ⊙ Nature de la formation : Développement de compétences

## Modalités pédagogiques/ méthodes mobilisées :

- ⊙ Classe virtuelle
- ⊙ Une combinaison de modules théoriques et d'exercices pratiques
- ⊙ Une interaction et un échange avec les participants
- ⊙ Un support de qualité remis à chaque participant avec des références pour aller plus loin sur le sujet

## Modalités d'évaluation :

- ⊙ Questionnaire d'auto-évaluation préalable à la formation
- ⊙ En cours de formation, quizz et études de cas
- ⊙ Questionnaire d'évaluation en fin de formation mixant quizz et exercices applicatifs

## Accès personnes en situation de handicap :

Notre référent Handicap se tient à votre disposition pour analyser vos besoins, organiser votre accueil et adapter le déroulé de la formation.

## Modalités et délais d'accès :

- ⊙ Inscription en ligne via le formulaire puis édition d'une convention de formation
- ⊙ Inscription via le formulaire en ligne, possible jusqu'à J-8 avant la formation selon disponibilité

## TARIFS :

Inter-entreprises :

500 € HT/ pers/jour

Intra-entreprise : Nous consulter

## NOMBRE D'INSCRITS :

Minimum : 2 personnes

Maximum : 6 personnes

## CONTACT :

NUTRACTIV

123 Boulevard Louis Blanc

85000 La Roche sur Yon

Tél : 02.72.71.16.34

Mail : [formation@nutractiv.fr](mailto:formation@nutractiv.fr)