



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 2 : 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 : Etude de plats baby food sur le marché (composition...)

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

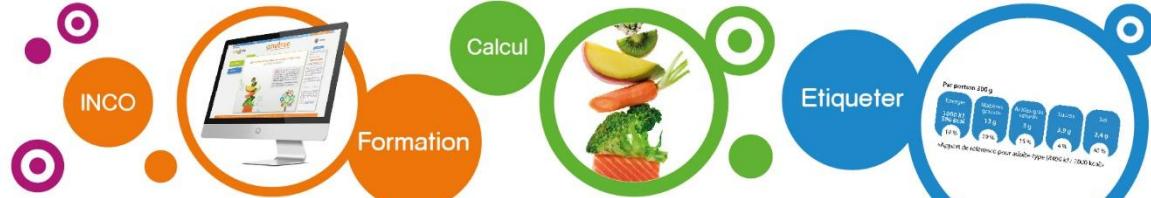
● PLANNING 2026 :

Le 16 et 18 juin
Le 1 et 3 décembre

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 réglementaires 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

