

Evaluer et reformuler ses produits à l'aide du Nutri-Score (1 jour)



Objectifs opérationnels :

- Calculer le Nutri-Score de produits alimentaires
- Piloter la R&D de produits alimentaires ou la reformulation produit à l'aide du Nutri-Score

Objectifs pédagogiques :

- Exploiter les textes réglementaires relatifs au Nutri-Score
- Appliquer les modalités de calcul du Nutri-Score
- Utiliser le Nutri-Score comme évaluateur de qualité nutritionnelle
- Reformuler ses produits à l'aide du Nutri-Score

Programme détaillé :

Module 1 : Le Nutri-Score : les bases à maîtriser

- Les aspects réglementaires : détail de la loi santé, arrêté du 31/10
- Le cahier des charges diffusé par Santé Publique France et les questions/réponses
- Modalités d'affichage sur pack

Atelier 1 : Quiz « Nutri-Score »

Module 2 : Le Nutri-Score : modalités de calcul

- Présentation de la méthode de notation
- Détail des modalités de calcul (notes, sous-notes, 3 cas, seuils...)
- Focus sur le % de fruits, légumes et fruits à coques

Atelier 2 : Calculs de Nutri-Score à partir de cas concrets

Module 3 : Le Nutri-score comme outil d'évaluation de la qualité nutritionnelle

- Quels sont les critères clés de la note ?
Positionnement de différentes gammes de produits : biscuits, produits traiteurs...
- Décorticage de notes à partir de cas concrets

Module 4 : Le Nutri-Score comme outil de reformulation

- Quels sont les leviers activables pour changer de note ?
- Comment diminuer les nutriments négatifs et augmenter les nutriments positifs ?
- Pistes de substitutions d'ingrédients à partir de cas concrets

Atelier 3 : Identification d'améliorations de recettes à partir de cas concrets

PUBLIC CONCERNE

Responsable Qualité et R&D, responsable Nutrition ou toute personne chargée des aspects nutritionnels en interne

PREREQUIS

Aucun prérequis spécifique

PLANNING 2020 :

Le 05/03/2020

Le 15/09/2020

Le 03/12/2020

à La Roche-Sur-Yon

INTERVENANTS :

Bénédicte

BOUKANDOURA ou

Anaïs ROBIEUX

Evaluer et reformuler ses produits à l'aide du Nutri-Score (1 jour)



Informations complémentaires :

- Sanction de la formation : Attestation de réalisation
- Nature de la formation : Développement de compétences

Modalités pédagogiques/ méthodes mobilisées :

- 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 préalable à la formation
- Questionnaire d'évaluation à remettre en fin de la formation

Quiz et études de cas pour apprécier le contenu de la formation, les moyens pédagogiques mis à disposition et les compétences acquises.

Nombre d'inscrits :

Minimum : 2 personnes

Maximum : 6 personnes

Accès personnes handicapées :

Salles de formation au rez-de-chaussée, locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

TARIFS :

Inter-entreprises : 500 € HT/ pers

Intra-entreprise : Nous consulter

CONTACT :

NUTRACTIV

123 Boulevard Louis Blanc

85000 La Roche sur Yon

Tél : 02.72.71.16.34

Mail : formation@nutractiv.fr



*NUTRACTIV est un organisme de formation dont la déclaration d'activité est enregistrée sous le numéro 52 85 02100 85
auprès du préfet de région des Pays de la Loire.*