



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

Nouvel algorithme

## Programme détaillé :

### Module 1 : Le Nutri-Score : modalités de calcul selon l'algorithme actualisé

- Rappel du contexte : création du score, déploiement, mise à jour
- Comparaison des méthodes de notation : algorithme originel vs algorithme actualisé de calcul
- Détail des modalités de calcul (catégories de produits, notes, sous-notes...)

### Atelier 1 : Calculs de Nutri-Score à partir de cas concrets

### Module 2 : Le Nutri-score comme outil d'évaluation de la qualité nutritionnelle

- Focus sur le nouveau % de fruits, légumes et légumes secs
- Quels sont les critères clés de la note ?
- Evolution des notes par gammes de produits (algorithme originel vs algorithme actualisé)

### Atelier 2 : Comparaison de notes à partir de cas concrets (avant/après)

### Module 3 : Le Nutri-Score comme outil de reformulation

- Décorticage de notes : nutriments négatifs / nutriments positifs
- Quels sont les leviers activables pour changer de note ?
- Pistes de substitutions d'ingrédients à partir de cas concrets

### Atelier 3 : Travail en équipes sur 4-5 références produits pour :

- Identifier les sources de nutriments négatifs / positifs
- Lister les leviers d'actions
- Proposer des pistes de modifications de recettes et les tester

Cet atelier sera réalisé en utilisant le logiciel NUTREE (calculs du Nutri-Score et tests de reformulation).

BILAN – CONCLUSION de l'action de Formation

## PUBLIC CONCERNE

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

## PREREQUIS

Aucun prérequis spécifique

## PLANNING 2025 :

Le 17 et 19 juin 2025

Le 14 et 16 octobre 2025

En distanciel (2 demi-journées)

## INTERVENANTS :

Bénédicte BOUKANDOURA  
et/ou Anaïs ROBIEUX



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

## OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Calculer le nouveau Nutri-Score de produits alimentaires
- Optimiser la note Nutri-Score de produits alimentaires

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Appliquer les modalités de calcul du Nutri-Score
- Utiliser le Nutri-Score comme évaluateur de qualité nutritionnelle
- Identifier les pistes de reformulation de produits à l'aide du Nutri-Score

## 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  
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)