

# Maîtriser les allégations nutritionnelles et de santé (1jour)

## Programme détaillé :

### Module 1 : Les allégations nutritionnelles

- Le règlement 1924-2006 : champ d'application, contexte
- Les allégations nutritionnelles autorisées : liste et conditions
- Les exigences : mentions obligatoires, étiquetage nutritionnel, mentions interdites
- Les évolutions à venir

#### Atelier 1 : Comment vérifier les seuils d'allégations ? Comment indiquer l'information sur pack ?

### Module 2 : Les allégations comparatives

- Etiquetage des allégations nutritionnelles comparatives
- Comment construire et suivre dans le temps un éventail de denrées ?

#### Atelier 2 : Vérification d'allégations nutritionnelles comparatives

### Module 3 : Les allégations de santé

- Panorama des allégations santé : génériques, réduction du risque, enfants
- Les allégations santé génériques autorisées : liste et conditions
- Rappel du principe d'évaluation des allégations par l'EFSA
- Synthèse des allégations santé spécifiques autorisées : focus sur l'outil Excel DGCCRF

#### Atelier 3 : Analyse critique de packs avec allégations santé sur le marché

### Module 4 : Le contrôle des produits avec allégations

- Le guide CE des tolérances applicables à l'étiquetage nutritionnel
- Présentation des 4 cas de figures
- Rappel du principe de calcul des tolérances : conformité, NC

#### Atelier 4 : Calcul des tolérances pour des produits avec allégations

### PUBLIC CONCERNE :

Services Communication, Marketing ou Nutrition.  
Toute personne chargée de la communication en entreprise.

### PREREQUIS :

Aucun prérequis spécifique

### PLANNING 2024 :

En distanciel  
Le 19 novembre matin et le 21 novembre matin

### INTERVENANTS :

Bénédicte BOUKANDOURA  
et/ou Anaïs ROBIEUX

# Maîtriser les allégations nutritionnelles et de santé (1jour)

## OBJECTIFS OPERATIONNELS :

- Déterminer les allégations nutritionnelles et de santé conformes à la réglementation
- Vérifier l'étiquetage de produits alimentaires avec allégations (Nutrition et/ou Santé)

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Appliquer les exigences réglementaires en matière d'allégations nutritionnelles
- Utiliser et justifier l'emploi d'allégations nutritionnelles comparatives
- Intégrer les contraintes réglementaires liées aux allégations santé
- S'approprier les tolérances applicables aux produits avec allégations

## 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 :

Adhérents LIGERIAA : 450€ HT/ pers

Non adhérents LIGERIAA : 500€ HT/pers

## 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)