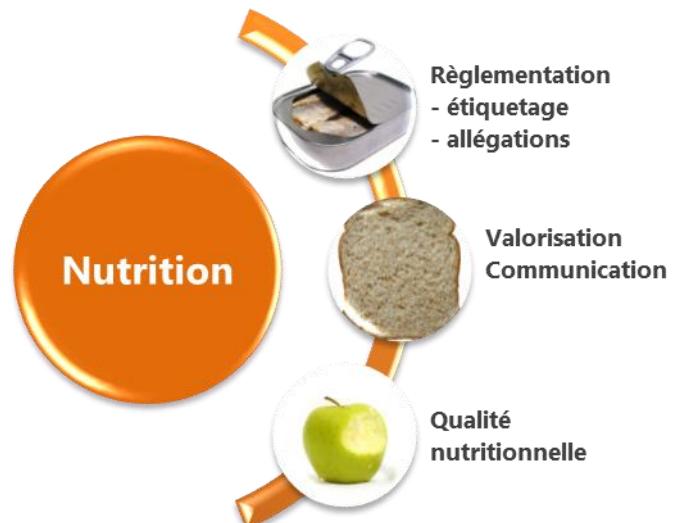


Catalogue de formations 2026

Secteur Agro-alimentaire



Notre centre de formation

3 cibles privilégiées de professionnels :

- **Les entreprises agro-alimentaires** : fournisseurs d'ingrédients, transformateurs, distributeurs, start-up...
- **Les professionnels de la restauration** : collective, commerciale
- **Les métiers de bouche** : boulanger, pâtissier, charcutier-traiteur



Notre approche pédagogique

- 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



Toutes nos formations sont adaptables en intra-entreprises avec redéfinition des objectifs internes à votre entreprise.

De plus, si vous souhaitez aborder un thème qui n'est pas présent dans notre catalogue, n'hésitez pas à nous le soumettre.

Nos indicateurs Qualité

Satisfaction globale des stagiaires sur l'année 2025 : 19/20

Qualité de l'animation : 19,2/20

Organisation globale : 18,2/20

Réponses aux attentes : 18,8/20

Satisfaction des stagiaires : 19,8/ 20

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

NOTRE METHODOLOGIE

NUTRACTIV a participé à la rédaction de deux guides méthodologiques :

- Le Guide pratique « Qualité nutritionnelle : du diagnostic à la maîtrise » – édition ACTIA
- Le Guide pratique « Etiquetage nutritionnel », édition ANIA-ACTIA, qui présente la démarche globale pour établir un étiquetage nutritionnel.

NUTRACTIV applique ces 2 démarches dans le cadre des projets menés auprès des entreprises alimentaires et des formations dispensées sur ces thèmes.

NOTRE EQUIPE

Bénédicte BOUKANDOURA
Ingénieur-conseil en Nutrition
- Formatrice

- En charge du pilotage de l'activité de Formation
- Formatrice possèdant 21 ans d'expérience terrain
- Référente Handicap
- Compétences spécifiques :
 - *Réglementaires : Règlement INCO 1169-2011, Règlement Allégations 1924-2006, Règlement Alimentation particulière 609-2013*
 - *Méthodologiques : Diagnostic nutritionnel*
 - *Techniques : Analyses nutritionnelles en laboratoire*

Anaïs ROBIEUX
Chargée de projets Nutrition - Formatrice

- Appui pour la gestion et le pilotage de l'activité Formation au sein de la structure
- Formatrice possèdant 9 ans d'expérience terrain
- Compétences spécifiques :
 - *Réglementaires : Règlement INCO 1169-2011, Règlement Allégations 1924-2006*
 - *Qualité : Mise en place de dossiers DADFMS (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales)*
 - *Alimentation : Elaboration de plans alimentaires, de menus*

Emmanuel BERNARD
Ingénieur-conseil Dvt digital

- En relation auprès des prescripteurs pour la mise en place d'actions de formation spécifique : CCI, Région, Chambre des métiers
- Responsable de la facturation et du suivi des dossiers de prises en charge
- Référent numérique

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL PAR CALCUL - niveau 1 : Comment calculer les valeurs nutritionnelles ? (1 jour)

⌚ Objectifs opérationnels :

- Calculer des valeurs nutritionnelles en toute autonomie
- Elaborer le tableau des valeurs nutritionnelles en conformité avec le règlement INCO

⌚ Objectifs pédagogiques :

- Chercher et compléter des données de composition nutritionnelle
- Utiliser un outil de calcul des valeurs nutritionnelles
- Identifier les contrôles et les vérifications à effectuer
- Mettre en forme les différentes informations sur un emballage

⌚ Public concerné :

Responsable Qualité et R&D, responsable Nutrition ou toute personne chargée de la mise en place de l'étiquetage nutritionnel en entreprise

⌚ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-comment-calculer-les-valeurs-nutritionnelles-niveau-1.html>

⌚ Dates et lieux : Le 22 et 24 septembre 2026 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL PAR CALCUL- niveau 2 : Comment fiabiliser les valeurs nutritionnelles ? (1 jour)

⌚ Objectifs opérationnels :

- Fiabiliser les valeurs nutritionnelles calculées
- Assurer le suivi des valeurs nutritionnelles étiquetées

⌚ Objectifs pédagogiques :

- Fixer le profil nutritionnel d'un ingrédient à partir de toute fiche technique
- Déterminer les impacts des procédés de fabrication sur les valeurs nutritionnelles
- Utiliser les facteurs de rendement et de rétention dans le calcul nutritionnel
- Construire un plan de contrôle analytique

⌚ Public concerné :

Responsable Qualité et R&D, responsable Nutrition ou toute personne chargée de la mise en place de l'étiquetage nutritionnel en entreprise

⌚ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-comment-fiabiliser-les-valeurs-nutritionnelles-niveau-2.html>

⌚ Dates et lieux : Le 6 et 8 octobre 2026 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Maîtriser les allégations nutritionnelles et de santé

(1 jour)

⌚ Objectifs opérationnels :

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

⌚ Objectifs pédagogiques :

- 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

⌚ Public concerné :

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

⌚ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-maitriser-les-allegations-nutritionnelles-et-de-sante-decembre.html>

⌚ Dates et lieux : Le 30 juin et 2 juillet 2026 (par ½ journée en distanciel) Le 15 et 17 décembre 2026 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

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

⌚ Objectifs opérationnels :

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

⌚ Objectifs pédagogiques :

- 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

⌚ Public concerné :

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

⌚ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-evaluer-et-reformuler-ses-produits-a-laide-du-nutri-score-octobre.html>

⌚ Dates et lieux : Le 31 mars et 2 avril 2026 (par ½ journée en distanciel)
Le 13 et 15 octobre 2026 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Communication digitale en Nutrition-Santé

(1 jour)

➲ Objectifs opérationnels :

- Identifier et sélectionner les allégations nutritionnelles et de santé conformes à la réglementation pour sa communication digitale
- Assurer la conformité de ses publications digitales (réseaux sociaux, sites en ligne) en Nutrition-Santé

➲ Objectifs pédagogiques :

- Adopter les bonnes pratiques pour élaborer une communication nutritionnelle conforme et efficace sur ses supports en ligne
- Appliquer les exigences réglementaires en matière d'allégations nutritionnelles sur ses supports de communication
- Intégrer les contraintes spécifiques liées aux allégations de santé dans sa stratégie de communication digitale

➲ Public concerné :

Service communication, Marketing ou Nutrition.

Toute personne chargée de la communication en entreprise.

➲ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-communication-digitale-en-nutrition-sante.html>

➲ Dates et lieux : Le 3 et 5 novembre 2026 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Réaliser un étiquetage nutritionnel à l'export : USA et Canada (1 jour)

⌚ Objectifs opérationnels :

- Elaborer un tableau d'étiquetage nutritionnel destiné à l'export aux USA
- Construire un tableau d'étiquetage nutritionnel conforme à la réglementation Canadienne

⌚ Objectifs pédagogiques :

- Appliquer les textes réglementaires relatifs à l'étiquetage nutritionnel aux USA
- Exploiter application les textes réglementaires relatif à l'étiquetage nutritionnel au Canada
- Déterminer les valeurs nutritionnelles de produits destinés à l'export USA ou Canada
- Mettre en forme les différentes informations sur un emballage destiné à l'export

⌚ Public concerné :

Responsable qualité ou R&D, responsable nutrition ou toute personne chargée de la nutrition en entreprise

⌚ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-realiser-un-etiquetage-nutritionnel-a-l-export-usa-et-canada.html>

⌚ Dates et lieu : Le 17 et 19 mars 2026 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Le point sur la réglementation des DADFMS (1 jour)

⌚ Objectif opérationnel :

- Identifier les contraintes et opportunités du statut règlementaire des DADFMS (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales)

⌚ Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les exigences réglementaires liées aux DADFMS (Europe, France)
- Comprendre les critères de la définition des DADFMS

⌚ Public concerné :

Toute personne ayant le projet de développer une gamme de produits DADFMS et ne maîtrisant pas la réglementation ni les besoins nutritionnels de la cible

⌚ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-le-point-sur-la-reglementation-des-dadfms-novembre.html>

⌚ Dates et lieux :

Le 3 et 5 février 2026 (par ½ journée en distanciel)
Le 2 et 4 juin 2026 (par ½ journée en distanciel)
Le 24 et 26 novembre 2026 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Comment formuler du baby food ? (2 jours)

⌚ Objectifs opérationnels :

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

⌚ Objectifs pédagogiques :

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

⌚ Public concerné :

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

⌚ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-comment-formuler-du-baby-food-decembre.html>

⌚ Dates et lieux : Le 16 et 18 juin 2026 (par ½ journée en distanciel)
Le 1 et 3 décembre 2026 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel en classe virtuelle

Analyses nutritionnelles : dosages, interprétation, plan d'actions (1 jour)

⌚ Objectif opérationnel :

- Gérer et traiter ses données nutritionnelles analysées

⌚ Objectifs pédagogiques :

- Connaître les méthodes de dosage utilisées en laboratoire
- Identifier les différents modes d'interprétation
- Etudier les sources d'écart et définir son plan d'actions

⌚ Public concerné :

Responsable Qualité, toute personne en charge du traitement des données laboratoire ou de la mise en place de l'étiquetage nutritionnel en entreprise

⌚ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-analyses-nutritionnelles-dosages-interpretation-plan-dactions.html>

⌚ Dates et lieux : Le 8 et 10 septembre 2026 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

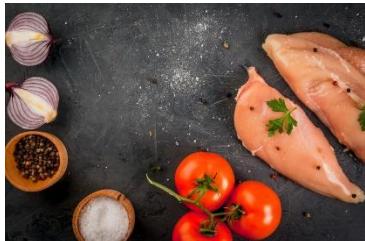
Formations à la carte

● Formations ciblées nutrition santé par des formatrices référencées PNNS :



Etiqueter ses produits au format INCO

Formuler des produits pour personnes âgées fragiles



Formuler des produits pour sportifs

● Autres formations :



Formulation nutritionnelle



Formuler des produits pour enfants et adolescents

N'hésitez pas à nous solliciter pour d'autres formations en lien avec la thématique nutrition, nous étudierons votre demande.

Tarifs

- ✓ Tarif inter-entreprises (groupe de 2 participants minimum) :
1 journée = 500 € HT/ personne / jour
- ✓ Tarifs intra-entreprise (groupe de 1 à 10 personnes maximum) :
Veuillez nous contacter pour l'édition d'un Devis personnalisé.

	Fev	Mars	Avril	Juin	Juillet	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Etiquetage nutritionnel par calcul – niveau 1						22-24			
Etiquetage nutritionnel par calcul – niveau 2							6-8		
Maîtriser les allégations nutritionnelles et de santé				30	2				15-17
Evaluer et reformuler ses produits à l'aide du Nutri-Score		31	2				13-15		
Communication digitale Nutrition-Santé								3-5	
Réaliser un étiquetage nutritionnel à l'export : USA et Canada		17-19							
Formuler des DADFMS	3-5			2-4			24-26		
Formuler du Baby-food				16-18					1-3
Analyses nutritionnelles					8-10				

Toutes nos formations inter-entreprises ont lieu en distanciel en classe virtuelle.

Nous contacter

NUTRACTIV
123 boulevard Louis blanc
85000 La Roche sur Yon

Tél : 02.72.71.16.34
Mail : formation@nutractiv.fr
Sites web: nutractiv.fr et nutree.fr



*Notre organisme est enregistré sous le numéro 52 85 02100 85.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.*

Toutes nos formations sont adaptables en intra-entreprises avec redéfinition des objectifs internes à votre entreprise.

Si vous souhaitez aborder un thème qui n'est pas présent dans notre catalogue, n'hésitez pas à nous le soumettre.