

# Savoir rédiger un étiquetage produits pré-emballés

Thèmes : Qualité, hygiène et Sécurité alimentaire

Tarifs : 650 € / personne ; 1 200 € / groupe

Durée en jours : 1 jour / Durée en heures : 7 heures / Mode formations : Présentiel / Qualiopi : Certifié

## Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les participants à la formation sauront décrypter les allégations et faire un étiquetage conforme à la réglementation des produits pré-emballés

## Objectifs pédagogiques

Connaitre les réglementations à appliquer

Identifier les points qui s'appliquent par catégorie de produit

Rédiger un étiquetage à partir d'une recette

Déterminer si un étiquetage est conforme

## Principaux contenus pédagogiques

Contexte / Réglementation

Le règlement "INCO" (CE) n°1169/2011,

Les informations nutritionnelles, étiquetage : déclaration nutritionnelle

Liste des ingrédients

Lisibilité des informations obligatoires

Substances allergènes et mentions volontaires de l'étiquetage

Indication de l'origine ou de la provenance

Nanoingrédients

Communication nutritionnelle

Allégations nutritionnelles et de santé

Contexte / Réglementation

règlement (CE) n°1924/2006.

Les outils de la communication nutritionnelle : SIGA, nutriscore

## Méthodes pédagogiques

Première partie : apports théoriques rythmés par des « quizz » qui permettent de faire un état des lieux des connaissances et générer un échange avec les participants et travail de groupe pour réflexion sur les outils / référentiels à utiliser par la suite.

Deuxième partie : mises en situation

Analyse d'étiquettes

Réalisation d'étiquetage à partir d'une recette

## Moyens et supports remis aux stagiaires

Un document de synthèse sur la législation en cours et le détail des points de contrôle sera remis aux participants par mail (ou mis à disposition sur une plateforme commune) à l'issue de la formation

## Modalités d'évaluation

Pendant : Evaluation en continu orale pendant la formation

Fin : exercices d'application

## Public visé

Entrepreneur en démarrage d'activité de production de denrées alimentaires

Agence de communication qui collabore avec une entreprise agroalimentaire

## Nombre de participants

2 à 8

## Pré-requis

Une expérience en rapport avec l'Industrie Alimentaire, métiers de bouche

## Accessibilité

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite en fonction du lieu. Adaptation possible si mention en amont de la formation

## Contact

Anne-Gaël Eudo

06 11 73 54 17

agroequation@gmail.com

---

Avant-Premières - SARL SCOP à capital variable - Coopérative d'activité et d'emploi

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 53 22 08128 22 auprès du préfet de Région Bretagne, organisme de Formation référencé au Datadock.

Siège social : Bâtiment Penthièvre - Novapôle - 2 rue de la Croix Lormel, 22190 Plérin

formations.cae22.coop