

---

## *Le règlement INCO : Etiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes*

---

### **Objectifs pédagogiques**

---

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel, selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Savoir quelles analyses mettre en œuvre et maîtriser les allergènes

### **Public visé**

---

Responsable d'étiquetage (services qualité, R&D, etc.). Entreprises mettant sur le marché des denrées de consommation courante (hors compléments alimentaires et denrées destinées à une alimentation particulières). Personnels au contact de la clientèle de laboratoire prestataires de services en IAA.

### **Programme**

---

#### **I- Le règlement INCO**

- Le règlement INCO dans le contexte législatif actuel
- La philosophie du règlement européen INCO
- Ses objectifs
- Ses définitions

#### **II- Les grands changements**

- Champs d'applications
- Mentions obligatoires
- Mentions obligatoires complémentaires
- Présentation / Lisibilité

#### **III- Allergènes**

- Comment communiquer en cas de présence d'allergènes ?
- Quelles analyses réaliser ?
- Comment les maîtriser - HACCP

#### **IV- Autres nouveautés**

- Les dates de mise en application
- Lisibilité
- Autres

#### **Echanges d'expérience**

## *Le règlement INCO : Etiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes*

### Méthodes et supports pédagogiques

- Formation théorique en salle avec vidéo projecteur
- Méthodologie participative
- Validation des acquis à chaud par QCM
- Remise d'un fascicule reprenant l'ensemble des supports de formation

### L'intervenante

**Stéfany ROLLEY**- Expertise en hygiène, qualité et sécurité dans le domaine alimentaire. Référente technique inspection en Restauration commerciale et formatrice / consultante dans le secteur agroalimentaire (BPH, Sécurité des aliments et prélèvements) au sein du laboratoire Microsept.

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	31 mai 2018	Cité de l'Agriculture - Orléans

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.