

## *Le Nutri-Score® : de la genèse à la mise en œuvre*

### Prérequis

- Aucun

### Contexte

Le Nutri-Score® est l'étiquetage nutritionnel simplifié qui semble rallier le plus de suffrages en France et en Europe.

L'EFSA est en cours de réflexion pour le choisir comme information en face principale pour toute l'Europe.

### Objectifs pédagogiques

- Connaître ce label
- Maîtriser la méthode de calcul
- Connaître les méthodes d'obtention
- Avantages concurrentiels
- Comprendre comment améliorer le Nutri-Score® de vos produits

### Public visé

Responsables R&D, Qualité, Marketing et Règlementation de l'industrie agro-alimentaire

### Programme

Introduction

- 1- Genèse du Nutri-Score®
- 2- Qu'est-ce que le Nutri-Score®
- 3- Comment faire du Nutri-Score® un avantage concurrentiel ?
- 4- Comment améliorer son Nutri-Score® ?
- 5- Conclusion & Prospective

## Le Nutri-Score® : de la genèse à la mise en œuvre

### Méthodes et supports pédagogiques

- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

### L'intervenante

**Béatrice de Reynal**, PhD Nutrition, CEO de NutriMarketing  
Expert Innovation pour des sociétés agro-alimentaires, des groupes industriels, des organisations professionnelles.

### Durée, date et lieu

| Durée                             | Date         | Lieu                                                                                                |
|-----------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 session de 3h30<br>(9h30 à 13h) | 10 mars 2021 | En distanciel  |

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée pour faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

|                         |                                          |
|-------------------------|------------------------------------------|
| Tarif adhérent AREA     | 550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne |
| Tarif non adhérent AREA | 650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne |

### Le +

- Un groupe de 8 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

**Qualiopi**  
processus certifié 

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE