

Mettre ses étiquettes en conformité avec le règlement INCO

Prérequis

Connaissances de base ou expérience en Service Qualité / Marketing

Objectifs pédagogiques

- Les règles de l'étiquetage ont profondément évolué en 2014 avec le règlement européen INCO n° 1169/2011 et évoluent encore avec de NOUVELLES mentions ou allégations : origine, environnement
- Connaître tous les points des étiquettes à indiquer selon le règlement « information du consommateur » et les évolutions en cours

Public visé

Responsable marketing, Chef de production, Responsable R&D, Acheteurs, Responsable qualité et sécurité alimentaire, Assistant Qualité

Programme

A/ Contexte de l'étiquetage en 2022

B/ Le champ d'application du règlement INCO

C/ La responsabilité des opérateurs

D/ Les informations obligatoires

E/ La lisibilité des mentions

F/ Les dispositions particulières :

- Dénomination de la denrée alimentaire
- Liste des ingrédients et les omissions
- Les ingrédients allergènes
- Indication quantitative des ingrédients
- La quantité nette
- Date de durabilité, de consommation et de congélation
- Conditions de conservation et d'utilisation
- Pays d'origine et lieu de provenance
- Titre alcoométrique

G/ L'information nutritionnelle

H/ Les mentions concernant l'environnement

Mettre ses étiquettes en conformité avec le règlement INCO

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Alexandre DUPUIS, Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 session de 3h30 (13h30 à 17h)	19 février 2024	En distanciel 

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

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	275,00€ HT (soit 330,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	325,00€ HT (soit 390,00€ TTC) / personne

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

