

# Étiquetage des denrées alimentaires

## Perfectionnement

### Prérequis

Connaissances de base (notamment textes applicables, obligations générales, mentions obligatoires) et pratique de l'étiquetage

### Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les obligations en matière d'étiquetage des denrées sur les points particuliers de dénomination, liste des ingrédients, mentions d'origine et déclaration nutritionnelle
- Examiner les mentions volontaires et justifier l'emploi d'allégations
- Identifier les points critiques de son activité et concevoir les plans d'action pour atteindre la conformité de ses étiquetages

### Public visé

Service Qualité, R&D

### Programme

#### A – Approfondir les exigences relatives à certaines mentions obligatoires

- Dénomination des denrées
  - Dénomination légale
  - Dénomination d'usage
  - Dénomination descriptive
- Liste des ingrédients
  - Mentions des ingrédients
  - Indication quantitative des ingrédients
  - Exemptions d'étiquetage
  - Allergènes
- Mentions d'origine
  - Notion d'ingrédient primaire
  - Modalités d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire
- Déclaration nutritionnelle
  - Mentions obligatoires et facultatives
  - Modalités de présentation de l'information nutritionnelle

#### B – Sécuriser les mentions sur son produit

- Principes de loyauté et contraintes associées
  - Risques et exigences spécifiques
- Représentation graphique
  - Construction d'un visuel non trompeur
- Allégations valorisantes (hors allégations environnementales)
  - Justification d'allégations du type « sans », « naturel » ...
- Allégations nutritionnelles et de santé
  - Modalités d'utilisation

## Étiquetage des denrées alimentaires Perfectionnement

### Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Moyens techniques et audiovisuels
- Apports d'informations
- Exercices et études de cas
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

### L'intervenant

Chargé d'affaires réglementaires expert en étiquetage au sein de Mérieux NutriSciences

### Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h 14h à 17h30	19 + 20 mai 2025	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	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ 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.

