

Étiquetage des denrées alimentaires

Bases essentielles et approfondissement

Prérequis

Expérience en service Qualité, R&D ou marketing, en lien avec l'étiquetage des denrées alimentaires

Objectifs pédagogiques

- Définir les enjeux de la réglementation relative à l'étiquetage
- Analyser les obligations en matière d'étiquetage des denrées sur les points particuliers de dénomination, liste des ingrédients, les mentions d'origine et la déclaration nutritionnelle
- 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, Marketing

Programme

A – Connaître le contexte juridique de l'étiquetage

- Textes applicables
- Notion de responsabilité
- Risques et sanctions en cas de non-conformité
- Obligations générales
- Les mentions obligatoires selon les circuits de distribution

B – 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

Étiquetage des denrées alimentaires Bases essentielles et approfondissement


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 13h30 à 17h | 25 + 26 septembre 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.

