



Clean label et ultra-transformation : comment appréhender cette nouvelle tendance ?

Prérequis

Des notions de base concernant le règlement INCO sont préférables pour suivre la formation

Objectifs pédagogiques

Cette formation a pour objectif de faire le point sur la tendance Clean et Clear label, d'un point de vue réglementaire et marketing aujourd'hui, mais également les évolutions à prévoir à moyen et long termes, notamment en termes d'ultra-transformation. En effet, une analyse prospective de cette tendance et de ces marchés permettra de dégager des stratégies et des opportunités business, marketing et réglementaires.

Public visé

Responsable R&D, Qualité, Marketing et réglementation des entreprises agroalimentaires

Programme

1. Tendance Clean et Clear Label :

- De quoi parle-t-on ? Chiffres, évolutions, périmètre
- Exemples d'innovations récentes

2. Champs d'application réglementaires, contraintes et définitions

- Définition réglementaire d'un additif / auxiliaire technologique
- Définition des nano-substances
- Définition des conditions d'emploi de la mention « Bio », « sans » (notamment sans résidus ni pesticides)
- Aspects réglementaires / aspects nutritionnels

3. Conditions d'utilisation des additifs / auxiliaires technologiques

- Liste communautaire des additifs alimentaires (Annexes II et III), des additifs et des auxiliaires technologiques. L'évaluation de la dangerosité d'un additif
- Catégories de denrées alimentaires, interdictions générales
- Comprendre les autorisations / interdictions ou restrictions d'utilisation
- Principes de transfert / transfert inversé. Spécifications
- Impact nutritionnel des additifs / des auxiliaires technologiques

4. Les substances méconnues ajoutées hors additifs

- Sirop de glucose-fructose, amidon résistant ou modifié, extrait de -, isolat de -, protéines texturées de -, additif alimentaire issu du coton ou du maïs transgénique, etc



Clean label et ultra-transformation : comment appréhender cette nouvelle tendance ?

5. La notion d'ultra-transformation

- Quelle définition ? Quel encadrement réglementaire à venir ? Quelle place pour des allégations ? Quid de la démarche Goum ?

6. Conclusion et Prospective

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- 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

Consultant au sein du cabinet Nutrimarketing

Durée, horaires, date et lieu

Durée	Horaires	Date	Lieu
1 session de 3h	9h à 12h	6 mars 2026	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	300,00€ HT (soit 360,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	400,00€ HT (soit 480,00€ TTC) / personne

Clean label et ultra-transformation : comment appréhender cette nouvelle tendance ?

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.