
Additifs, Auxiliaires technologiques & réglementation

Prérequis

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

Objectifs pédagogiques

- Approfondir la réglementation additif, pour pouvoir maîtriser les subtilités d'utilisation, les questions d'étiquetage, mais également être plus à l'aise avec la détermination de la frontière additifs / ingrédients / auxiliaires technologiques

Public visé

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

Programme

1. Champ d'application et définitions

- Définition réglementaire d'un additif, d'un auxiliaire technologique, d'un ingrédient
- Aspects réglementaires / aspects nutritionnels

2. Conditions d'utilisation des additifs

- Liste communautaire des additifs alimentaires (Annexes II et III)
- 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

3. Étiquetage des additifs

- Étiquetage des additifs en B to B
- Étiquetage des additifs en B to C
- Principe de transfert & éthique
- Étiquetage facultatif / allégations

4. Perception des consommateurs vis-à-vis des additifs

- Niveau de connaissance des consommateurs à propos des additifs / des auxiliaires technologiques. Les additifs controversés. Évolutions à prévoir
- Mesure d'opinion des additifs sur les emballages alimentaires
- La notion d'Ultra-transformé. Risques potentiels
- Tendances actuelles : évitement additifs, remplacement par des ingrédients fonctionnels supplétifs
- Réaction des autorités et de la concurrence
- Exemples de poursuites autour des ingrédients fonctionnels

Additifs, Auxiliaires technologiques & réglementation

5. Stratégie et opportunités d'avenir

- État des lieux
- Posture à adopter
- Opportunités


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	21 mai 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

Additifs, Auxiliaires technologiques & réglementation

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.