



Le diagnostic nutritionnel, un outil pour communiquer et innover

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Valoriser son produit en fonction du marché et de la réglementation

Identifier des pistes d'innovation et améliorer la formulation de son produit

Envisager de nouveaux marchés (alimentation pour sportif, pour seniors, denrées alimentaires à vocation nutritionnelle)

PUBLIC

Equipes R&D, Qualité et Marketing

PRÉREQUIS

Notions de base sur la nutrition et la formulation



Présentation de la méthode

La méthode pas à pas

- Prérequis au diagnostic : identification des objectifs, des moyens disponibles, du cahier des charges produit attendu...
- Positionnement de son produit par rapport à la concurrence, la cible consommateur et la réglementation
- Etude de son produit : formulation et description des ingrédients
- Prise en compte des influences du procédé de fabrication sur la qualité nutritionnelle
- Calcul de la composition nutritionnelle : utilisation de tables de composition nutritionnelle et prise en compte de l'impact du procédé
- Analyses physico-chimiques de la composition nutritionnelle
- Détermination des forces et faiblesses de son produit au regard des valeurs de référence ou indicateurs
- La communication pour valoriser son produit
- La reformulation pour innover

Travaux de groupe pour mise en application

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Calculer les valeurs nutritionnelles moyennes de son produit
- Identifier de nouveaux axes de communication grâce aux allégations nutritionnelles et de santé

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation remise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mise en situation:
 - * Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
 - * Supports écrits d'exercices, documents « trame »

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

TARIF INTER-ENTREPRISES

500€ HT*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

INTERVENANT

Nadège PERRET

LES +

Méthodologie complète pour communiquer ou innover dans le domaine de la nutrition
Mise en application par un travail de groupe interactif

* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.