



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 du diagnostic

La méthode pas à pas

- Le cahier des charges du diagnostic : identification des objectifs, des moyens disponibles, du 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, méthodologie du calcul avec prise en compte de l'impact du procédé
- Analyses physico-chimiques de la composition nutritionnelle : complémentarité calcul et analyses, les nutriments à analyser, l'échantillonnage, méthodes d'analyses et laboratoires
- Détermination des forces et faiblesses de son produit
- La communication pour valoriser son produit : la déclaration nutritionnelle, Nutriscore et autres SIN (Système d'Information Nutritionnelle), les communications grand public (pub, réseaux sociaux...)
- La reformulation pour innover

Atelier pratique : Mise en application de la méthode

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

LES +

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

TARIF INTER-ENTREPRISES

500€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

INTERVENANT

Nadège PERRET

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