

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 / nutriments

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

- Identifier les allégations nutritionnelles et de santé autorisées et prendre en compte les conditions d'utilisation
- Etablir un tableau des valeurs nutritionnelles moyennes
- Réaliser sa veille réglementaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises 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€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
Technopole Alimentec
Nous consulter

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

LES +

Méthodologie complète pour communiquer ou innover dans le domaine de la nutrition

Mise en application par un travail de groupe interactif