

## La communication nutritionnelle : réglementation et opportunités

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Etablir un argumentaire commercial en accord avec la réglementation

Identifier de nouveaux axes de communication grâce aux allégations nutritionnelles et de santé

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

### PUBLIC

Non initiés à la nutrition,  
Equipes R&D,  
Qualité et marketing

### PRÉREQUIS

Notions de base sur la nutrition /  
nutriments

### Les différentes réglementations en fonction du positionnement produit

Les denrées alimentaires courantes avec allégations nutritionnelles et de santé : Tableau d'étiquetage nutritionnel, focus sur l'étiquetage des vitamines et minéraux, allégations nutritionnelles, allégations de santé

Problématique sur les allégations sur les plantes et extraits

Focus sur les produits pour sportif

Les compléments alimentaires : définition, réglementation des compléments alimentaires, déclaration et demande d'autorisation d'emploi (1ère mise sur le marché français)

Denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids

### La recherche de données scientifiques pour un argumentaire nutritionnel

La recherche internet des textes réglementaires

Les bases de données des valeurs nutritionnelles des aliments

Les sites de publications scientifiques

### Atelier pratique : étude de cas sur un produit de la gamme

#### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Disposer de connaissances réglementaires pour formuler et communiquer en accord avec la législation
- Définir les contraintes et opportunités vis-à-vis de cette réglementation et son marché
- Maîtriser les impératifs en termes de composition nutritionnelle et étiquetage
- Mettre en place sa veille réglementaire et scientifique

#### 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

Riche en vitamines

Sans sucres ajoutés

Source d'oméga 3

Contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif

### 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 +

Focus réglementaire et nutritionnel

Pédagogie participative : théorie, échanges interactifs et exercices de groupe

Atelier pratique sur un des produits de chaque stagiaire