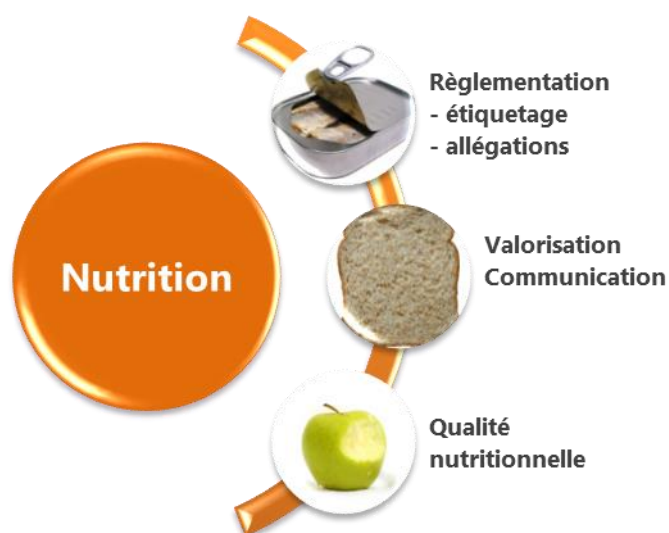


Catalogue de formations 2024

Secteur Agro-alimentaire



Notre centre de formation

3 cibles privilégiées de professionnels :

- **Les entreprises agro-alimentaires** : fournisseurs d'ingrédients, transformateurs, distributeurs, start-up...
- **Les professionnels de la restauration** : collective, commerciale
- **Les métiers de bouche** : boulangers, pâtisseries, charcutiers-traiteurs



Notre approche pédagogique

- Une combinaison de modules théoriques et d'exercices pratiques
- Une interaction et un échange avec les participants
- Un support de qualité remis à chaque participant avec des références pour aller plus loin sur le sujet



Toutes nos formations sont adaptables en intra-entreprises avec redéfinition des objectifs internes à votre entreprise.

De plus, si vous souhaitez aborder un thème qui n'est pas présent dans notre catalogue, n'hésitez pas à nous le soumettre.

Nos indicateurs Qualité

Satisfaction globale des stagiaires sur l'année 2023 : 19 /20

Qualité de l'animation : 19,5 /20

Organisation globale : 19 /20

Réponses aux attentes : 18,4 /20

Satisfaction des stagiaires : 18,9 / 20

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

NOTRE METHODOLOGIE

NUTRACTIV a participé à la rédaction de deux guides méthodologiques :

- le Guide pratique "Qualité nutritionnelle: du diagnostic à la maîtrise" – édition ACTIA
- le Guide pratique « Etiquetage nutritionnel », édition ANIA-ACTIA, qui présente la démarche globale pour établir un étiquetage nutritionnel.

NUTRACTIV applique ces 2 démarches dans le cadre des projets menés auprès des entreprises alimentaires et des formations dispensées sur ces thèmes.

NOTRE EQUIPE

Bénédicte BOUKANDOURA

Ingénieur-conseil
en Nutrition
- Formatrice

- En charge du pilotage de l'activité de Formation
- Formatrice possédant 19 ans d'expérience terrain
- Référente Handicap
- Compétences spécifiques :
 - *Règlementaires : Règlement INCO 1169-2011, Règlement Allégations 1924-2006, Règlement Alimentation particulière 609-2013*
 - *Méthodologiques : Diagnostic nutritionnel*
 - *Techniques : Analyses nutritionnelles en laboratoire*

Anaïs ROBIEUX

Chargée de projets
Nutrition -
Formatrice

- Appui pour la gestion et le pilotage de l'activité Formation au sein de la structure
- Formatrice possédant 7 ans d'expérience terrain
- Compétences spécifiques :
 - *Règlementaires : Règlement INCO 1169-2011, Règlement Allégations 1924-2006*
 - *Qualité : Mise en place de dossiers DADFMS (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales)*
 - *Alimentation : Elaboration de plans alimentaires, de menus*

Emmanuel BERNARD

Ingénieur-conseil Dvt
digital

- En relation auprès des prescripteurs pour la mise en place d'actions de formation spécifique : CCI, Région, Chambre des métiers
- Responsable de la facturation et du suivi des dossiers de prises en charge
- Référent numérique

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL PAR CALCUL - niveau 1 :

Comment calculer les valeurs nutritionnelles ? (1 jour)

⇒ Objectifs opérationnels :

- Calculer des valeurs nutritionnelles en toute autonomie
- Elaborer le tableau des valeurs nutritionnelles en conformité avec le règlement INCO

⇒ Objectifs pédagogiques :

- Chercher et compléter des données de composition nutritionnelle
- Utiliser un outil de calcul des valeurs nutritionnelles
- Identifier les contrôles et les vérifications à effectuer
- Mettre en forme les différentes informations sur un emballage

⇒ Public concerné :

Responsable Qualité et R&D, responsable Nutrition ou toute personne chargée de la mise en place de l'étiquetage nutritionnel en entreprise

⇒ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-comment-calculer-les-valeurs-nutritionnelles-niveau-1-1-jour-2024.html>

⇒ Dates et lieux : Le 17 et 19 septembre 2024 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL PAR CALCUL- niveau 2 : Comment fiabiliser les valeurs nutritionnelles ? (1 jour)

⇒ Objectifs opérationnels :

- Fiabiliser les valeurs nutritionnelles calculées
- Assurer le suivi des valeurs nutritionnelles étiquetées

⇒ Objectifs pédagogiques :

- Fixer le profil nutritionnel d'un ingrédient à partir de toute fiche technique
- Déterminer les impacts des procédés de fabrication sur les valeurs nutritionnelles
- Utiliser les facteurs de rendement et de rétention dans le calcul nutritionnel
- Construire un plan de contrôle analytique

⇒ Public concerné :

Responsable Qualité et R&D, responsable Nutrition ou toute personne chargée de la mise en place de l'étiquetage nutritionnel en entreprise

⇒ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-comment-fiabiliser-les-valeurs-nutritionnelles-niveau-2-1-jour-2024.html>

⇒ Dates et lieux : Le 1 et 3 octobre 2024 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Maîtriser les allégations nutritionnelles et de santé

(1 jour)

⇒ Objectifs opérationnels :

- Déterminer les allégations nutritionnelles et de santé conformes à la réglementation
- Vérifier l'étiquetage de produits alimentaires avec allégations (Nutrition et/ou Santé)

⇒ Objectifs pédagogiques :

- Appliquer les exigences réglementaires en matière d'allégations nutritionnelles
- Utiliser et justifier l'emploi d'allégations nutritionnelles comparatives
- Intégrer les contraintes règlementaires liées aux allégations santé
- S'approprier les tolérances applicables aux produits avec allégations

⇒ Public concerné :

Service Communication, Marketing ou Nutrition. Toute personne chargée de la communication en entreprise.

⇒ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-maitriser-les-allegations-nutritionnelles-et-de-sante-1-jour-dec2024.html>

- ⇒ **Dates et lieux :** Le 28 et 30 mai 2024 (par ½ journée en distanciel)
Le 10 et 12 décembre 2024 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Evaluer et reformuler ses produits à l'aide du Nutri-Score (1 jour)

⇒ Objectifs opérationnels :

- Calculer le Nutri-Score de produits alimentaires
- Piloter la R&D de produits alimentaires ou la reformulation produit à l'aide du Nutri-Score

⇒ Objectifs pédagogiques :

- Exploiter les textes réglementaires relatifs au Nutri-Score
- Appliquer les modalités de calcul du Nutri-Score
- Utiliser le Nutri-Score comme évaluateur de qualité nutritionnelle
- Reformuler ses produits à l'aide du Nutri-Score

⇒ Public concerné :

Responsable Qualité et R&D, responsable Nutrition ou toute personne chargée des aspects nutritionnels en interne

⇒ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-evaluer-et-reformuler-ses-produits-a-laide-du-nutri-score-1-jour-juin2024.html>

- ⇒ **Dates et lieux :** Le 26 et 28 mars 2024 (par ½ journée en distanciel)
Le 18 et 20 juin 2024 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Comment formuler des produits végétaux équilibrés ?

(1 jour)

⇒ Objectif opérationnel :

- Être capable de formuler un produit végétal équilibré

⇒ Objectifs pédagogiques :

- Connaître les bases d'une alimentation végétale équilibrée
- Identifier les axes de re/formulation pour végétaliser son offre produits
- Evaluer la qualité nutritionnelle d'une recette végétale

⇒ Public concerné :

Toute personne ayant le projet de développer une gamme de produits végétaux

⇒ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-comment-formuler-des-produits-vegetaux-equilibres-1-jour-2024.html>

⇒ Dates et lieux : Le 5 et 7 novembre 2024 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Réaliser un étiquetage nutritionnel à l'export : USA et Canada (1 jour)

⇒ Objectifs opérationnels :

- Elaborer un tableau d'étiquetage nutritionnel destiné à l'export aux USA
- Construire un tableau d'étiquetage nutritionnel conforme à la réglementation Canadienne

⇒ Objectifs pédagogiques :

- Appliquer les textes réglementaires relatifs à l'étiquetage nutritionnel aux USA
- Exploiter application les textes réglementaires relatif à l'étiquetage nutritionnel au Canada
- Déterminer les valeurs nutritionnelles de produits destinés à l'export USA ou Canada
- Mettre en forme les différentes informations sur un emballage destiné à l'export

⇒ Public concerné :

Responsable qualité ou R&D, responsable nutrition ou toute personne chargée de la nutrition en entreprise

⇒ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-realiser-un-etiquetage-nutritionnel-a-lexport-usa-et-canada-1-jour-2024.html>

⇒ Dates et lieu : Le 19 et 21 mars 2024 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Le point sur la réglementation des DADFMS (1 jour)

⇒ Objectif opérationnel :

- Identifier les contraintes et opportunités du statut réglementaire des DADFMS (Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales)

⇒ Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les exigences réglementaires liées aux DADFMS (Europe, France)
- Comprendre les critères de la définition des DADFMS

⇒ Public concerné :

Toute personne ayant le projet de développer une gamme de produits DADFMS et ne maîtrisant pas la réglementation ni les besoins nutritionnels de la cible

⇒ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-le-point-sur-la-reglementation-des-dadfms-1-jour-octobre.html>

- ⇒ **Dates et lieux :** Le 6 et 8 février 2024 (par ½ journée en distanciel)
Le 9 et 11 juillet 2024 (par ½ journée en distanciel)
Le 15 et 17 octobre 2024 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Comment formuler du baby food ? (2 jours)

⇒ Objectifs opérationnels :

- Formuler des produits pour bébés correspondant aux exigences réglementaires du baby food
- Calculer les valeurs nutritionnelles de produits baby food
- Réaliser un packaging conforme aux exigences réglementaires du baby food

⇒ Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les contraintes nutritionnelles réglementaires applicables au baby food
- Connaître les besoins nutritionnels du jeune enfant
- Transposer les recommandations nutritionnelles en recettes équilibrées
- Acquérir les bases méthodologiques de la démarche de calcul nutritionnel

⇒ Public concerné :

Toute personne ayant le projet de développer une gamme baby food et ne maîtrisant pas la réglementation ni les besoins nutritionnels de la cible

⇒ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-comment-formuler-du-baby-food-2-jours-dec2024.html>

- ⇒ **Dates et lieux :** Le 4 et 6 juin 2024 (par ½ journée en distanciel)
Le 3 et 5 décembre 2024 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel en classe virtuelle

Analyses nutritionnelles : dosages, interprétation, plan d'actions (1 jour)

⇒ Objectif opérationnel :

- Gérer et traiter ses données nutritionnelles analysées

⇒ Objectifs pédagogiques :

- Connaître les méthodes de dosage utilisées en laboratoire
- Identifier les différents modes d'interprétation
- Etudier les sources d'écarts et définir son plan d'actions

⇒ Public concerné :

Responsable Qualité, toute personne en charge du traitement des données laboratoire ou de la mise en place de l'étiquetage nutritionnel en entreprise

⇒ Programme détaillé :

<https://www.nutractiv.fr/detail-formation/formation-analyses-nutritionnelles-dosages-interpretation-plan-dactions-1-jour-2024.html>

⇒ Dates et lieux : Le 10 et 12 septembre 2024 (par ½ journée en distanciel)

Formation en distanciel (2 demi-journées) en classe virtuelle

Formations à la carte

● Formations ciblées nutrition santé par des formatrices référencées PNNS :



Formuler des produits pour personnes âgées fragiles



Etiqueter ses produits au format INCO



Formuler des produits pour sportifs



● Autres formations :



Formulation nutritionnelle



Formuler des produits pour enfants et adolescents

N'hésitez pas à nous solliciter pour d'autres formations en lien avec la thématique nutrition, nous étudierons votre demande.

Tarifs

- ✓ Tarif inter-entreprises (groupe de 2 participants minimum) :
1 journée = 500 € HT/ personne / jour
- ✓ Tarifs intra-entreprise (groupe de 1 à 10 personnes maximum) :
Veuillez nous contacter pour l'édition d'un Devis personnalisé.

	Fév.	Mars	Mai	Juin	Juillet	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Etiquetage nutritionnel par calcul – niveau 1						17-19			
Etiquetage nutritionnel par calcul – niveau 2							1-3		
Maîtriser les allégations nutritionnelles et de santé			28-30						10-12
Evaluer et reformuler ses produits à l'aide du Nutri-Score		26-28		18-20					
Formuler des produits végétaux équilibrés								5-7	
Réaliser un étiquetage nutritionnel à l'export : USA et Canada		19-21							
Formuler des DADFMS	6-8				9-11		15-17		
Formuler du Baby-food				4-6					3-5
Analyses nutritionnelles						10-12			

Toutes nos formations inter-entreprises ont lieu en distanciel en classe virtuelle.

Nous contacter

NUTRACTIV
123 boulevard Louis blanc
85000 La Roche sur Yon

Tél : 02.72.71.16.34

Mail : formation@nutractiv.fr

Sites web: nutractiv.fr et nutree.fr



*Notre organisme est enregistré sous le numéro 52 85 02100 85.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.*

Toutes nos formations sont adaptables en intra-entreprises avec redéfinition des objectifs internes à votre entreprise.

Si vous souhaitez aborder un thème qui n'est pas présent dans notre catalogue, n'hésitez pas à nous le soumettre.