



NUTRI-SCORE "NOUVELLE VERSION"

Améliorez la qualité nutritionnelle
de vos produits

9 mars 2023

au Centre Technique AGIR
Pessac près de Bordeaux

Intégrer le Nutriscore dans son processus de formulation et décrypter les applications numériques de notation des aliments.

CONTEXTE

L'affichage du Nutriscore des produits sur base du volontariat fait partie des objectifs du Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN) établi pour 5 ans : 2019-2023.

Non encore obligatoire, cette notation des aliments commence à s'imposer dans les rayons de la grande distribution. Les industriels sont aujourd'hui jugés par les consommateurs à travers ces notations et doivent maîtriser la communication véhiculée par leurs formulations. Cette formation intègre les nouveaux algorithmes de calcul du Nutri-Score.

PUBLIC

Ingénieurs, techniciens des services R&D et laboratoires d'application, commerciaux.
Secteurs d'activités : IAA ou fabricants d'ingrédients ou d'additifs.

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- > Réaliser un calcul du Nutriscore pour un produit alimentaire donné
- > Piloter la reformulation produit pour tendre vers une amélioration du Nutriscore d'une recette donnée
- > Evaluer la qualité nutritionnelle de ses produits

MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33

NUTRI-SCORE "NOUVELLE VERSION"

Améliorez la qualité nutritionnelle de vos produits

PÉDAGOGIE

Formation théorique
et mise en application
à travers des cas pratiques

ÉVALUATION

Evaluation en fin de formation :
validation des objectifs
pédagogiques.

DATE

9 mars 2023

PRÉ-REQUIS

Aucun

LIEU

AGIR, 37 avenue Albert
SCHWEITZER, 33600 Pessac

HORAIRES - DURÉE

09h00 à 12h30
13h30 à 17h00
1 jour soit 7h

EFFECTIF MIN. PAR SESSION

5

EFFECTIF MAX. PAR SESSION

10

*Formation accessible
aux personnes handicapées*

TARIFS PAR PERSONNE

400 € HT*

> Adhérents AGIR

600 € HT*

> Non adhérents

PROGRAMME

1. Nutriscore

- > Contexte, évolutions de l'algorithme de calcul
- > Mode de calcul du Nutri-Score
- > Cas pratiques

2. Aliments ultra-transformés : la classification NOVA

- > Origine de la classification
- > Une classification en 4 groupes

3. Les applications numériques de notation des produits

- > Décryptage, critères dévaluation des produits
- > Origine et fiabilité des informations
- > Maîtrise de l'information véhiculée

4. Stratégie d'optimisation des notations

- > Cas concrets de re-formulation de produits

5. Solutions ingrédients

- > Solutions ingrédients du marché

INFORMATIONS & INSCRIPTION

contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33



Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

- Adhérent(s) Nombre de participant(s) : Prix par participant : 400€ HT / participant
- Non adhérent(s) Nombre de participant(s) : Prix par participant : 600€ HT / participant
- Total adhérent(s) :** € HT
- Total non adhérent(s) :** € HT

Les participants

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Nom : **Prénom :**

Organisme / Entreprise :

Fonction : Mail :

Dès facturation, règlement :

- Par chèque bancaire à l'ordre du CRT AGIR
- Par virement bancaire

RIB AGIR

Numéro de TVA Intracommunautaire : **FR09399283621**

Coordonnées bancaires :

Code banque	Code guichet	N° de compte	Clé RIB
10907	00001	42021122975	33

IBAN : **FR76 1090 7000 0142 0211 2297 533**

ADRESSE SWIFT : **CCBPFPPBDX** BPSO TALENCE

Merci de cocher la case vous concernant

- Si votre entreprise finance 100% de la formation, merci de joindre un chèque de€TTC par participant à l'ordre du «CRT AGIR»
- Si le règlement est pris en charge par votre fond de financement : merci de renseigner les champs suivants

Organisme :

Adresse :

Code postal : Ville : Pays :

Tel :

N° adhérent : Date d'envoi de la prise en charge :

N° de dossier :

La notification de prise en charge par votre organisme payeur sera remise au CRT AGIR au plus tard une semaine avant le début de la formation.

En cas d'annulation des participants dans les 5 jours ouvrés, il vous sera comptabilisé 50% du prix total du stage. En cas d'annulation ou d'abandon en cours de stage, le montant dû sera 100% du coût du stage. AGIR se laisse la possibilité de reporter ou d'annuler la formation au plus tard une semaine avant le début de la formation en cas d'effectif insuffisant.

Bon pour accord

Pour AGIR

Martine CREPIN
Directrice



Pour

Nom :

Date :

Bon pour accord, cachet et signature

Acceptez-vous la dématérialisation des factures ?

OUI

NON

Si oui : adresse mail à laquelle vous recevrez la facture :

Si non : adresse de facturation :

.....
.....