

Action collective

Innover et mettre en avant les atouts nutritionnels de vos produits

Contexte :

Connaître les valeurs nutritionnelles de ses produits est un **double enjeu** pour les industriels :

- Se conformer au **Règlement** (UE) n°1169-2011 qui **impose un étiquetage nutritionnel** des denrées pré-emballées ;
- **Innover** et proposer des produits répondant aux **attentes des consommateurs**.

En effet, 50% des lancements de nouveaux produits en 2018 portent un message lié à la tendance « meilleur pour vous » du type allégation nutritionnelle et de santé ou allégation « sans... ».

Ainsi, **Novalim lance une action collective** « Innover et mettre en avant les atouts nutritionnels de vos produits » qui vous permettra de **bénéficier d'une expertise réglementaire et d'un accompagnement en innovation/formulation**.

Objectifs :

La méthode de diagnostic nutritionnel permet de :

Mieux connaître son produit

- **calcul** des valeurs nutritionnelles
- détermination des **atouts nutritionnels**
- positionnement vis-à-vis des **autres produits concurrents**
- **réglementation**
- etc.

Valoriser son produit

- **tableau** de valeurs nutritionnelles
- **allégations**
- système d'information nutritionnelle type **nutriscore**
- etc.

Améliorer et/ou innover

- **enrichir** en ingrédient à potentiel nutritionnel
- **substituer ou réduire** les ingrédients non bénéfiques à la santé
- **adapter la formulation** à des besoins physiologiques spécifiques (seniors, sportifs, régime, etc.)

Déroulement de l'action

Structure de l'action :

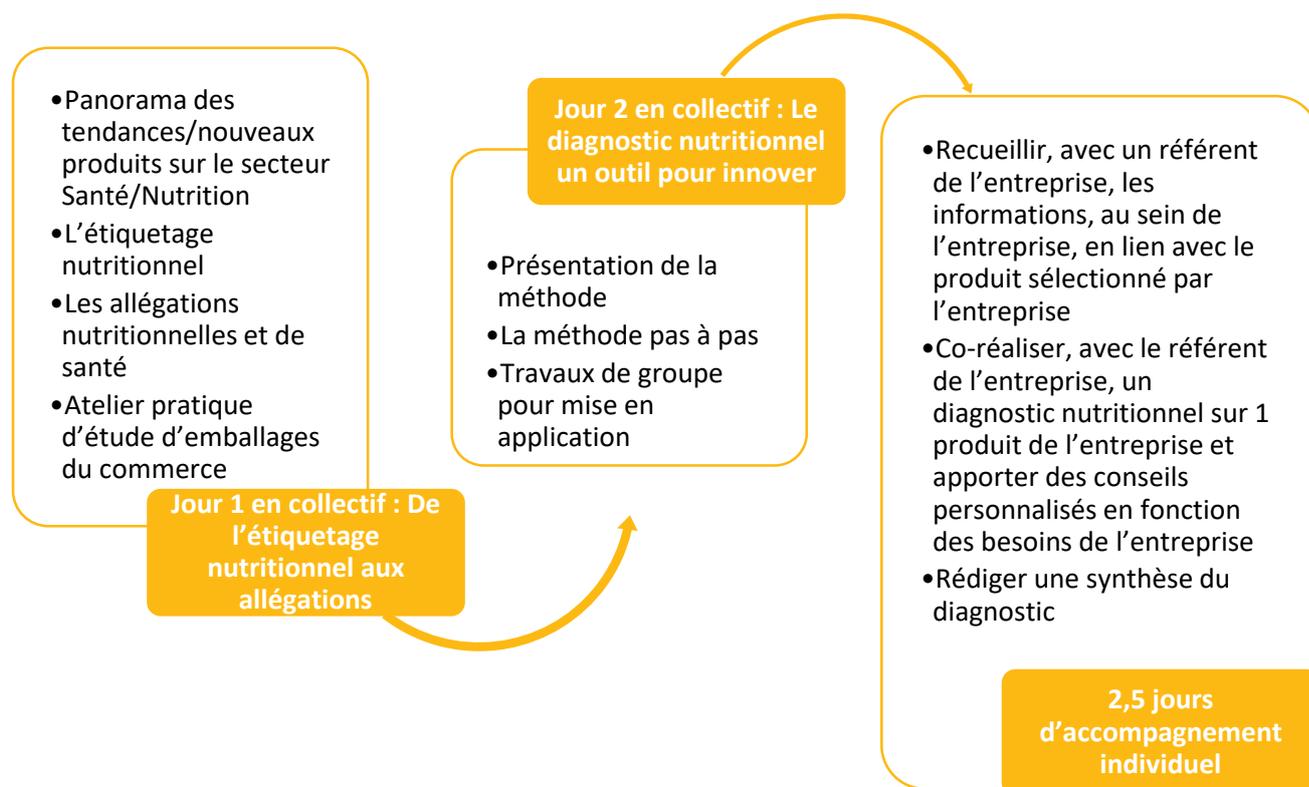
- **2 journées collectives** pour l'acquisition des connaissances et échanges entre les entreprises
- **2,5 journées d'accompagnement individuel** pour la mise en pratique sur un produit sélectionné par l'entreprise.

Date de la formation collective : 14 et 15 février 2019

Le « **diagnostic nutritionnel** » une **methodologie** décrite dans «Qualité nutritionnelle - **guide** pratique du diagnostic à la maitrise » de l'**Actia**.

Cette action sera réalisée par Nadège PERRET, **co-auteur de ce guide**, chargée de mission

Programme :



Coût et partenaires financiers :

Coût du programme : 3000 € HT par entreprise

Participation de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes : 50% du coût du programme

Reste à charge pour l'entreprise : 1500 € (prise en charge possible de votre OPCA¹)



Conditions de participation / entreprises éligibles

PME ou TPE agro-alimentaire de la région Auvergne Rhône-Alpes

Programme limité à 10 entreprises.

Modalité d'inscription et renseignements

Inscription : voir *Bulletin*

Lieu de la formation collective : Technopole Alimentec, Bourg-en-Bresse

Contacts : Martine Boussier – responsable Novalim
mboussier@alimentec.com ; tel : 04 74 45 52 16

¹ Il est de la responsabilité de l'entreprise de faire les démarches nécessaires auprès de son OPCA pour faire acter cette prise en charge avant le début de l'action. Dans le cas où celle-ci serait refusée, l'entreprise s'engage à régler la totalité de la formation.