

## Intégrez la dimension « Nutrition » dans la formulation de vos produits

### FORMATION OFFERTE AUX ENTREPRISES

#### OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances clés et connaître les démarches pour mener à bien un projet nutrition au sein de votre entreprise,
- Structurer vos besoins, mettre à plat vos forces et faiblesses, poser les premières briques de votre démarche nutrition,
- Développer et optimiser vos compétences en formulation
- Valoriser votre stratégie en communiquant sur le « nutritionnellement bon ».

#### PUBLIC CONCERNE

Directions, Responsables R&D, Marketing ou Qualité, ou toute personne prenant en charge le projet nutrition dans l'entreprise.

#### ORGANISATION et ANIMATION

Cette session sera animée par un expert en nutrition, d'ADRIA Développement.

#### DATE et LIEU

- Maison de l'agriculture / Technopole Atalante Champeaux - Rond point Maurice Le Lannou - 35000 RENNES
- Mardi 18 novembre 2008 à Rennes
- de 9h00 à 17h00

#### METHODES et OUTILS

- Nombre de stagiaires limité à 20
- Support power point et dossier remis aux participants
- Exercices pratiques
- Déjeuner-rencontre pris en commun avec le responsable pédagogique
- Complémentarité des intervenants : théorie et pratique
- Illustration par des exemples pratiques
- Débat : questions/réponses
- Evaluation du stage

#### COUT et MODALITES d'INSCRIPTION

- La Formation est financée par la Commission européenne. **Elle est donc gratuite pour les entreprises.**
- Une attestation individuelle de stage sera fournie à chaque participant.
- Bulletin de participation à retourner à l'ANIA.

## PROGRAMME

# Intégrez la dimension « Nutrition » dans la formulation de vos produits

**9h00 : Accueil des participants et présentations**

**12h30 à 14h00 : Pause déjeuner (offert)**

**14h00 à 17h00 :**

### ***POURQUOI METTRE EN PLACE UNE DEMARCHE « NUTRITION » DANS VOTRE ENTREPRISE ?***

- Relation aliment et santé,
- Le contexte nutritionnel : les programmes nutritionnels en France (PNNS), en régions.

### ***BASES DE LA NUTRITION***

- Nutriments / aliments / ingrédients,
- Questions clés à ce jour : moins de matières grasses, de sel, de sucre - plus de fibres, vitamines, minéraux, pré et/ou probiotiques...

### ***AUDITS NUTRITIONNELS ET ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES***

- Principes et but des audits

### ***INTEGRATION DE LA NUTRITION DANS L'ENTREPRISE***

- Veille documentaire,
- Savoir sélectionner ses matières premières dans un but de valorisation nutritionnelle.

### ***LES BONNES PRATIQUES DE FORMULATION NUTRITIONNELLE***

- Améliorer les profils nutritionnels des produits alimentaires par le choix des matières premières,
- Les bonnes pratiques pour enrichir et compléter,
- Savoir substituer le sel, sucre, matières grasses.

### ***SAVOIR TRANSFORMER : IMPACT DES PROCEDES***

- Adapter les traitements thermiques appliqués aux produits

## Bulletin d'inscription

A retourner à Françoise Gorga à l'ANIA - tél. 01 53 83 86 17 – e-mail : [fgorga@ania.net](mailto:fgorga@ania.net)

Société .....

Secteur d'activité .....

Nom .....Prénom .....

Fonction .....

Adresse .....

Code Postal .....Ville .....

Tél. : .....E-mail .....

PARTICIPERA à la journée de formation : « Intégrez la dimension « Nutrition » dans la formulation de vos produits » qui se tiendra à la Maison de l'agriculture / Technopole Atalante Champeaux - Rond point Maurice Le Lannou - 35000 RENNES – Salle Roche aux fées

Mardi 18 Novembre 2008 à Rennes

*L'ANIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter les stages dont l'effectif serait insuffisant.*