

INSCRIVEZ-VOUS !

Bulletin à retourner par fax au 03 80 70 27 28, par mail à contact@eabfc.fr ou par courrier à EABFC

Entreprise :

Adresse :

Code postal / Ville :

Tél. :

Fax :

Nom et fonction du responsable du projet :

Adresse mail :

s'engage dans l'action collective **RÉALISATION ET FIABILISATION DES DIAGNOSTICS NUTRITIONNELS** pour un total de :

- 2240 € HT* pour un adhérent
- 3200 € HT* pour un non adhérent

Signature et cachet de l'entreprise

*Action prise en charge à 73.3% par la DRAAF en partie sous le règlement «de minimis entreprise», valable uniquement pour les entreprises qui ne dépassent pas le plafond de 200 000 € sur 3 ans. Le coût pour l'entreprise est donc égal à 26.7% du coût réel de l'action.



Règlementation de l'étiquetage nutritionnel, suppression d'additifs non indispensables, réalisation des emballages, mise en place d'un plan de surveillance, ...

Réalisez et fiabilisez vos diagnostics nutritionnels !

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
Valeurs nutritionnelles moyennes :	Pour 100g	Pour une portion (=1/3 de pizza)	% des AJR* par portion
Energie	997 kJ - 238 kcal	1496 kJ - 357 kcal	18%
Graisses	8,9 g	13,4 g	19%
Dont acides gras saturés	5,9 g	8,9 g	44%
Glucides	25,8 g	38,7 g	15%
Dont sucres	2 g	3 g	3%
Protéines	12,5 g	18,8 g	38%
Sel	1,31 g	1,97 g	33%

*Apport Quotidien de référence pour un adulte-type (8400 kJ/ 2000 kcal)

Face à un niveau élevé de protection de la santé et des intérêts des consommateurs, êtes-vous sûr d'être en conformité avec la réglementation ?

Avec le soutien financier



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Direction Régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

ENJEUX

Quelle que soit la taille de votre entreprise, vous êtes concerné par l'étiquetage général de vos produits alimentaires.

Savez-vous calculer les valeurs nutritionnelles moyennes de vos produits ? Améliorer leurs formulations ? Positionner vos produits en fonction du marché et de la réglementation pour mieux les valoriser ? Sélectionner des allégations nutritionnelles et/ou de santé pour mieux communiquer sur vos produits ?

DEROULE

L'opération regroupera au minimum 5 entreprises

Phases individuelles :

Étape 1 : bilan de l'existant (1/2 journée)

Étape 2 : cartographie du futur (1/2 journée à 1 journée)

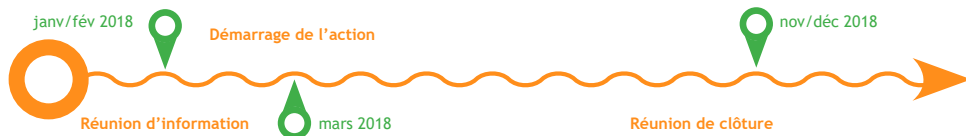
Étape 3 : lancement des actions (3,5 journées à 4 journées)

Phases collectives :

Réunion d'information

Réunion de clôture

CALENDRIER



INTERVENANT



Michel CONRY

Consultant expert étiquetage nutritionnel

Exemple de travail en entreprise

Contexte : groupe de 4 entreprises, 250 produits

Phase 1 : comprendre les exigences de la réglementation vis-à-vis de l'étiquetage des produits sur les aspects nutritionnels

Phase 2 : étude des formulations en lien avec le service R&D pour supprimer les ingrédients ou additifs non indispensables ou qui peuvent pénaliser le produit en termes d'étiquetage. Suppression de 4 additifs

Phase 3 : à partir des formulations définitives obtention des valeurs nutritionnelles en tenant compte de l'efficacité de la solution (analyses, tables, fiches techniques fournisseurs...)

Phase 4 : réalisation des emballages et mise en place d'un plan de surveillance.

Contact EABFC

Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne

4, Bd Docteur Jean veillet - BP 46524 - 21065 DIJON cedex

Tél.: 03 80 70 27 27 - email : contact@eabfc.fr

Site Internet : www.bourgogne-iaa.com ou www.ariat.fr

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
Valeurs nutritionnelles moyennes:	Pour 100g	Pour une portion (-1/3 de pizza)	% des AQR* par portion
Energie	997 kJ - 238 kcal	1496 kJ - 357 kcal	18%
Graisses	8,9 g	13,4 g	19%
Dont acides gras saturés	5,9 g	8,9 g	44%
Glucides	25,8 g	38,7 g	15%
Dont sucres	2 g	3 g	3%
Protéines	12,5 g	18,8 g	38%
Sel	1,31 g	1,97 g	33%

*Apport Quotidien de référence pour un adulte-type (8400 kJ/ 2000 kcal)