



Conformité avec la réglementation INCO 1169/2011

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

- De comprendre les différentes mentions obligatoires d'étiquetage
- D'avoir les clés en main pour pouvoir réaliser une étiquette conforme
- **Aptitudes :** être capable de mettre en œuvre le règlement INCO et de l'appliquer sur vos produits
- **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable de:
 - Connaître la méthode de réalisation pour produire une étiquette conforme pour un produit alimentaire
 - Connaître les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**
 - apports théoriques,
 - ressources documentaires
 - cas pratiques
 - mise en situation
- **Modalités d'évaluation :**
 - diagnostic initial
 - exercices en individuel ou en groupe
 - QCM
 - Mise en pratique et étude de cas

Types de structures concernées :

Entreprises agroalimentaires, porteurs de projets en agroalimentaire.

Poursuite de formations :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter ; »

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissance opérationnelle et d'une compréhension du règlement INCO 1169/2011, personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

Prérequis :

Les participants doivent avoir des connaissances de bases en agroalimentaire. Ils doivent avoir pris connaissance du règlement INCO

Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** attestation de formation remise par stagiaire;

Durée :

- **Stage(s) :** 1 jour

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Dossier de candidature
- **Date de démarrage :** selon le calendrier disponible sur demande ;
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné ;

Tarifs :

- Intra-entreprise : 900 € TTC par groupe (6 personnes maximum)
- Inter-entreprise : 300 € TTC par personne (groupe de 6 personnes maximum)

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- La réglementation INCO : prise en main, concept-clés
- Taille des caractères et lisibilité
- Les mentions obligatoires étiquetage
- La dénomination
- Liste des ingrédients
- Les allergènes
- Quantité nette
- DLC et DDM
- Conditions particulières de conservation et/ou utilisation
- Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant
- Origine
- Mode d'emploi
- Titre alcoométrique volumique acquis
- La déclaration nutritionnelle : détermination, présentation
- Point sur les arômes
- Les allégations nutritionnelles et de santé

Cas pratique et exemples

LIEU ET CONTACT : Coralie SOMNICA
CRITT Réunion Maison de l'Export
3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde
☎ 0262 92 24 00- 📠 0262 94 22 95
✉ critt@reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible).

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.