

# Conformité avec la réglementation INCO 1169/2011

## VOTRE FUTURE COMPETENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

- Comprendre les différentes mentions obligatoires d'étiquetage
- Avoir les clés en main pour pouvoir réaliser une étiquette conforme
- **Aptitudes** : être capable d'appliquer le règlement INCO sur vos produits
- **Compétences** : A l'issue de la formation vous serez capable de:
  - Connaître la méthode de réalisation pour produire une étiquette conforme sur 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.

**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](mailto:critt@reunion.cci.fr)

## 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 d'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

**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.