CCI ÎLE DE LA RÉUNION

Date maj : 29/10/2026
Domaine : **Agroalimentaire (Réglementation)**
Formation non certifiante

Réglementation des arômes alimentaires et denrées aromatisées

CRITT REUNION – FORMATIONS CONTINUES

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes : aucune aptitude visée

Compétence : À l'issue de la formation vous serez capable de :
- Nommer les composants d'un arôme alimentaire
- Utiliser la réglementation en vigueur sur l'étiquetage des arômes au niveau européen (CE) n°1334/2008 «Arômes»
- Distinguer les différentes catégories d'arômes qui existent sur le marché

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**
- Apports théoriques
- Ressources documentaires
- Cas pratiques
- Mise en situation
- Salle de cours équipée d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur

- **Modalités d'évaluation :**
- Positionnement à l'entrée
- Exercices en individuel ou en groupe (Mise en pratique et étude de cas, QCM, Quiz)
- Echanges interactifs
- Evaluation de l'atteinte des objectifs

Types de structures concernées :

Entreprises et porteurs de projets agroalimentaires
Fabricants d'ingrédients et d'additifs.

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.

CONTACT :

Service Accueil CRITT Réunion (MRST)
3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde
☎ : 0262 92 24 00
✉ **critt@reunion.cci.fr**

LIEUX DE FORMATION*:

- **Pôle formation Nord :** 12 Rue Gabriel de Kerveguen – 97490 Saint-Denis
- **Pôle formation Sud :** 15 route de la Balance – 97410 Saint-Pierre
- **Pôle formation Ouest :** 1 route de l'Eperon – 97435 Saint-Gilles les Hauts
- **Sur site client :** En cas de formation intra – frais de déplacement à la charge du client – nous consulter)

*selon calendrier et disponibilités des salles
Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Directeurs d'industrie agroalimentaire, services R&D, qualité et réglementation. Producteurs et fournisseurs d'ingrédients alimentaires.

Prérequis :

Tout public, pas de prérequis demandés

Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** attestation de formation remise à chaque stagiaire.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation.

Durée :

Stage / temps en centre : 1 jour / 7h

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Bulletin d'inscription, Convention/Contrat de formation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné
- **Inscription :** critt@reunion.cci.fr / Site internet https://reunion.cci.fr/

Tarifs :

- En Intra: 900 € HT* (tarif pour groupe de 6 maximum)

Pour une formation sur-mesure, nous contacter pour obtenir un devis.

- En Inter: 300 € HT* par personne

Session garantie sous réserve de participants

* TVA non applicable

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- **Généralités et définitions**
- **Composition d'un arôme alimentaire**
- **Les règles d'étiquetage**
- **Focus : les arômes naturels**
- **Focus : les arômes biologiques et de synthèse**
- **Et les arômes de fumée?**

POINTS FORTS : *Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. 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.*

Cofinancé par l'Union européenne

Ce projet est financé par l'Union Européenne dans le cadre du programme FEDER-FSE + Réunion dont l'Autorité de gestion est la Région Réunion.
L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER.