



COMMISSION INTERNATIONALE  
DES INDUSTRIES AGRICOLES  
ET ALIMENTAIRES

42, rue Scheffer 75116 PARIS  
Tél. : 01 53 70 22 46 – Fax : 01 53 70 20 54  
<http://www.ciaa-c.com> - e-mail : [ciaa@wanadoo.fr](mailto:ciaa@wanadoo.fr)

Organisme agréé de formation continue  
N° d'existence : 11752 14 50 75

Stage de Formation Continue CIAA

# ALLÉGATIONS & ÉTIQUETAGES

Comment concilier les obligations réglementaires,  
la demande du consommateur  
et les souhaits du service marketing ?

**17 & 18 JUIN 2010**

Lieu : Paris

## Objectifs

Permettre à chaque participant d'appliquer les règles de l'étiquetage, en intégrant la stratégie commerciale et marketing de son entreprise et /ou de sa filière

- \* Intégrer les contraintes réglementaires dans son environnement
- \* Concevoir les différentes mentions de l'étiquetage
- \* Appliquer ces règles aux différents secteurs de l'agroalimentaire
- \* Concevoir l'étiquetage nutritionnel
- \* Faire le choix des allégations adéquates

## Public concerné

Chefs de produits  
Responsable Commercial  
Responsable Marketing  
Responsable Qualité  
Responsable Technique  
Fabricants d'étiquettes.

## Programme – DM 36

Responsable : **Marie-Christine VUYLSTEKER** – Cabinet SYNPIA

Consultante Qualité

Lors de son inscription le participant remplira un document de recueil des attentes qui permettra au formateur de construire au mieux son intervention. La formation repose sur une alternance d'apports réglementaires et méthodologiques, d'exemples concrets pour la conception de son propre étiquetage.

L'animation de la formation se base sur les cas concrets des produits fabriqués (ou en cours de conception) par les entreprises dont sont originaires les stagiaires, ainsi que sur des exemples réels apportés par le formateur. Chaque participant veillera à apporter quelques exemples d'étiquettes des produits de son entreprise.

A la fin de la formation, chacun disposera d'un recueil de textes réglementaires et de fiches méthodologiques pour la conception des différentes mentions de l'étiquetage.

## Jeudi 17 Juin 10h00 – 18h00

### La réglementation en matière d'étiquetage

- ☞ Qu'est ce qu'un étiquetage ?
- ☞ Quand est-il obligatoire et pourquoi ?
- ☞ Les textes à collecter pour concevoir l'étiquetage
- ☞ Les spécificités européennes et nationales

### Conception des mentions obligatoires

- ☞ La dénomination, les illustrations, les ingrédients
- ☞ Les allergènes, les OGM

### La conception de l'étiquette

- ☞ Les autres mentions de l'étiquetage
- ☞ Les spécificités par secteur d'activité ou par mode de distribution

### Les mentions facultatives

DISCUSSION & CONCLUSION DE LA JOURNÉE

## Vendredi 18 Juin 08h30 – 16h30

### L'étiquetage nutritionnel

- ☞ La réglementation en vigueur
- ☞ Les modifications récentes
- ☞ Le cas des allégations

### Conception d'étiquetage et analyse critique d'étiquettes

### Pratique de l'étiquetage sur les exemples des participants

SYNTHÈSE, CONCLUSION, TOUR DE TABLE ET ÉVALUATION