



Formation professionnelle continue

INNOVATION ET NUTRITION HUMAINE

2020



ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE CHIMIE, DE BIOLOGIE ET DE PHYSIQUE - BORDEAUX INP

16 avenue Pey Berland - 33607 Pessac Cedex - formation.continue@enscbp.fr - 05.40.00.27.41 / 05.56.84.61.80

Accès : Tramway ligne B - arrêt Doyen Brus / Voiture : sortie rocade n°16, domaine universitaire

enscbp.bordeaux-inp.fr

Réaliser une veille scientifique et réglementaire constitue un atout majeur pour le développement d'ingrédients et d'aliments à valeur santé et permet d'améliorer la compétitivité de l'entreprise, notamment grâce à une veille concurrentielle ciblée sur les nouveaux produits. La connaissance des grandes tendances du marché des aliments et la place des aliments à valeur santé dans ces tendances peut contribuer à un meilleur positionnement d'un nouveau produit sur le marché. Le marketing nutritionnel quant à lui doit permettre de valoriser les qualités nutritionnelles d'un produit mais cette démarche doit être conduite en tenant compte des contraintes réglementaires dans ce domaine et notamment celles concernant les allégations nutritionnelles et de santé. Ces différents aspects de la veille et du marketing sont abordés dans cette formation par l'intervention de cabinets spécialisés dans ce secteur.

OBJECTIFS



- connaître les grands principes de la veille et savoir réaliser une veille dans le domaine nutrition santé
- donner les outils nécessaires (sites, journaux, bases de données) à la réalisation d'une veille scientifique et réglementaire dans le domaine de la nutrition et des aliments à valeur santé
- connaître les grandes tendances alimentaires en terme marketing et comprendre les enjeux et limites du marketing nutritionnel à travers des exemples concrets
- comprendre le principe d'une veille concurrentielle pour innover sur le marché des aliments santé à travers l'utilisation d'une base de données produits

Dates : mercredi 8 au vendredi 10 janvier 2020

Lieu : ENSCBP

Durée : demies-journées non consécutives

Possibilité de s'inscrire à une ou plusieurs dates indépendamment

Prix : 900 € net de taxe

PUBLIC : professionnels de l'agroalimentaire, responsables marketing et/ou commerciaux, responsables R&D

PRÉ-REQUIS : aucun

PROGRAMME :

- **La démarche de veille scientifique et technique en nutrition santé**
- **Les sources d'informations spécifiques en nutrition santé.** Domaines scientifiques, économiques et réglementaires : journaux et sites internet spécialisés
- **Innovation et communication nutritionnelle.** Possibilités et limites du marketing nutritionnel
- **Tendances alimentaires et innovations.** Utilisation de la base de données produits XTC Scan ; un outils de veille concurrentielle et d'innovation



Maîtriser le contexte réglementaire lié aux ingrédients/aliments à valeur santé constitue un élément indispensable pour le développement de ces produits. Cette réglementation est souvent complexe à mettre en œuvre que ce soit sur ses aspects transversaux tels que l'étiquetage nutritionnel ou les allégations de santé mais aussi sur des aspects plus spécifiques à certaines catégories de produits telles que les compléments alimentaires ou les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière. Si revendiquer une nouvelle allégation santé pour un aliment constitue un avantage concurrentiel certain, la validation de cette nouvelle allégation implique une approche scientifique rigoureuse qu'il est nécessaire de connaître avant de se lancer dans cette démarche. Par l'intervention de spécialistes de la réglementation alimentaire, cette formation permet de connaître et de mieux comprendre la réglementation relative aux aliments santé et de maîtriser les contraintes réglementaires spécifiques à ce domaine.

OBJECTIFS



- connaître la réglementation sur l'étiquetage des aliments (règlement INCO) et sur les allégations nutritionnelles et de santé
- comprendre le principe de constitution d'un dossier de demande d'allégation santé
- connaître les réglementations spécifiques sur les produits à base de plantes, les DADAP et les compléments alimentaires

Dates : du mercredi 15 au vendredi 17 janvier 2020

Lieu : ENSCBP

Durée : 3 jours consécutifs

Prix : 1350 € net de taxe

PUBLIC : professionnels de l'agroalimentaire, responsables marketing et/ou commerciaux, responsables R&D, responsables affaires réglementaires

PRÉ-REQUIS : aucun

PROGRAMME :

- Contexte réglementaire des produits à base de plantes
- Compléments alimentaires : marché et contexte réglementaire
- Cadre réglementaire des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
- La démarche de validation d'allégations santé : comment constituer un dossier de demande EFSA ?
- Rôles de l'Anses dans l'évaluation scientifique en nutrition humaine
- Réglementation sur l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations nutritionnelles et de santé



Le développement d'ingrédients ou d'aliments à valeur santé repose sur une démarche faisant appel principalement à la fois à des compétences technologiques, scientifiques, réglementaires et marketing. Avec l'intervention de spécialistes du domaine, cette formation permet de présenter les principes généraux de la démarche d'innovation en nutrition-santé et d'illustrer à travers des exemples industriels concrets le développement de nouveaux produits, de l'idée jusqu'au produit final.



OBJECTIFS

- comprendre et connaître la démarche générale de formulation d'aliments à valeur santé
- comprendre à travers des exemples concrets la démarche d'innovation et de développement d'ingrédients et d'aliments santé

Dates : mardi 21 janvier au vendredi 24 janvier 2020

Lieu : ENSCBP

Durée : 3,5 jours consécutifs

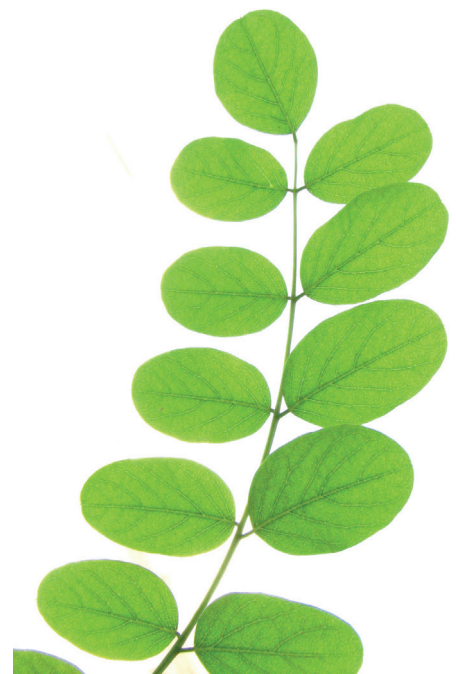
Prix : 1550 € net de taxe

PUBLIC : professionnels de l'agroalimentaire, responsables marketing et/ou commerciaux, responsables R&D

PRÉ-REQUIS : aucun

PROGRAMME :

- Exemple de développement et de mise sur le marché d'un ADDFMS
- Les probiotiques : bases théoriques et exemples de développement de produits
- Exemples de développements industriels d'ingrédients fonctionnels
- Démarche générale de conception, formulation et développement de produits alimentaires à valeur ajoutée en nutrition-santé
- Mix nutritionnel pour l'enrichissement en vitamines et minéraux : intérêt et formulation



Formations programmées en 2020

	DURÉE	DATES
- Veille scientifique et règlementaire en nutrition et marketing nutritionnel	3 jours	du 8 au 10 janvier
- Contexte règlementaire des aliments santé	3 jours	du 14 au 17 janvier
- Formulation et développement d'ingrédients et d'aliments à valeur santé	3,5 jours	du 21 au 24 janvier



NOS FORMATEURS

- spécialistes de la règlementation des aliments santé et du marketing nutritionnel
- industriels du secteur des aliments santé : fournisseurs d'ingrédients, spécialistes R&D, responsables nutrition...

POSSIBILITÉ DE VISITER LES LABORATOIRES DE RECHERCHE ADOSSÉS À L'ENSCBP !
Liste sur enscbp.bordeaux-inp.fr

A savoir !

L'ENSCBP, école d'ingénieurs de Bordeaux INP, propose des stages de formation intégrés dans le cycle « Innovation et nutrition humaine » **avec les élèves ingénieurs de 3e année.**

Comment s'inscrire ? En retournant votre bulletin d'inscription complété par email ou courrier. Votre inscription sera définitive lorsque vous recevrez une confirmation. Le nombre de places des formations étant limité, nous vous recommandons de vous inscrire à l'avance.

Tarif des formations. Il couvre les frais pédagogiques. Le support de formation ainsi que le déjeuner sont inclus dans le prix de la formation, l'hébergement et le dîner sont en revanche à la charge des participants.

Convention de formation. Après confirmation de l'inscription, une convention de formation est établie par l'ENSCBP. Cette convention doit être retournée signée à l'ENSCBP avant le début du stage.

Attestation de formation. Pour les formations qualifiantes, une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la formation.

Règlement. Vous recevrez une facture relative aux frais de participation à la formation, à régler dès réception.

Conditions d'annulation.

De votre part : toute demande d'annulation doit nous être communiquée par écrit. Pour toute annulation reçue moins de huit jours avant le début de la formation, les frais retenus sont de 30% à titre de dédommagement.

De notre part : toutes les formations sont assurées car intégrées aux enseignements des formations d'ingénieurs de l'ENSCBP. Le programme détaillé peut être soumis à modification en cas de désistement d'un intervenant industriel. Le programme est soumis à un accord préalable lorsque des visites de sites industriels sont prévues.

Les diplômes d'ingénieurs de l'ENSCBP sont accessibles après une validation totale ou partielle des acquis de l'expérience (VAE) pour les professionnels. Nous contacter pour une réponse adaptée à votre projet.

Bulletin d'inscription

Bulletin à compléter et nous retourner par email ou courrier à :

ENSCBP Formation continue - 16 avenue Pey Berland - 33607 Pessac Cedex - formation.continue@enscbp.fr

Formation choisie

Intitulé :

Dates :

Entreprise / organisme

Nom :

Activité :

Adresse :

Code postal - Ville :

Responsable - personne à contacter :

Fonction :

Téléphone :

Email :

Participant-e

Mme - M.

Nom :

Prénom :

Fonction (poste) - service :

Adresse professionnelle :

Téléphone :

Email :

Profil - niveau :

Pourquoi souhaitez-vous suivre cette formation ?

.....

Mode de financement :



Signature du participant (lieu et date) :

Cachet de l'entreprise ou de l'organisme :