

École Nationale Supérieure
de Matériaux, d'Agroalimentaire
et de Chimie



**INNOVATION
ET NUTRITION
HUMAINE (INH)**

Formation professionnelle continue - année 2023-2024

Veille scientifique & Marketing nutritionnel

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.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- 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 outil de veille concurrentielle et d'innovation.
- Eco-conception d'un produit alimentaire.

**Dates: Du 15 au 17 novembre
2023**

A l'Ensmac - Bordeaux INP
Durée : 5 demi-journées consécutives

Possibilité de s'inscrire à une ou plusieurs dates indépendamment

Prix : 1200 euros nets de taxe

Public : Professionnels de l'agroalimentaire, responsables marketing
et/ou commerciaux, responsables R&D.

Contexte réglementaire des aliments santé

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 oeuvre 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 ADAP et les compléments alimentaires.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC).
- Le contexte réglementaire des produits à base de plantes.
- Les compléments alimentaires : marché et contexte réglementaire.
- Le cadre réglementaire des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.
- La démarche de validation d'allégations santé : comment constituer un dossier de demande EFSA.
- Les rôles de l'ANSES dans l'évaluation scientifique en nutrition humaine.
- La réglementation sur l'étiquetage des denrées alimentaires et les allégations nutritionnelles et de santé.

**Dates: Du 21 au 24 novembre
2023+ le 28/11 (visio)**

A l'Ensmac - Bordeaux INP
Durée : 7 demi-journées (non-consécutives)

Prix: 1575 euros nets de taxe

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



Formulation et développement d'ingrédients et d'aliments à valeur 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.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Exemples de développements industriels d'ingrédients fonctionnels (enfants, seniors).
- Démarche générale de conception, formulation et développement de produits alimentaires à valeur ajoutée en nutrition-santé.
- Intérêt des prébiotiques et probiotiques dans la formulation.
- Introduction d'outils de formulation afin d'améliorer le Nutriscore.

**Dates: du 28 novembre au 12
décembre 2023**

Prix : 2250 euros nets de taxe

Public : Professionnels de l'agroalimentaire, responsables marketing et/ou commerciaux, responsables R&D

A l'Ensmac - Bordeaux INP

Durée : 10 demi-journées dont 3 en visio (non-consécutives)



PLANNING DES FORMATIONS

| | Durée | Dates |
|--|------------------|---|
| <i>Veille scientifique et réglementaire en nutrition et marketing nutritionnel</i> | 5 demi-journées | du 15 au 17 novembre 2023 |
| <i>Contexte réglementaire des aliments santé</i> | 7 demi-journées | du 21 au 24 novembre + 28 novembre 2023 |
| <i>Formulation et développement d'ingrédients et d'aliments à valeur santé</i> | 10 demi-journées | du 28 novembre au 12 décembre 2023 |

NOS FORMATEURS SONT

Spécialistes de la réglementation des aliments santé et du marketing nutritionnel ;

Industriels du secteur des aliments santé : fournisseurs d'ingrédients, spécialistes R&D, responsables nutrition...

À SAVOIR !

L'ENSMAC, école d'ingénieurs de Bordeaux INP, propose des stages de formation intégrés dans le cycle « Innovation et nutrition humaine » aux élèves-ingénieurs de 3^e 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. 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'ENSMAC. Cette convention doit être retournée signée à l'ENSMAC 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'ENSMAC. Le programme détaillé peut être soumis à modification en cas de désistement d'un intervenant industriel. Le programme est soumis à un accord préalable.

Les diplômes d'ingénieurs de l'ENSMAC 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 :

Ensmac 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 :



BORDEAUX
INP Ensmac

Contact administratif

Formation continue
Tél. : 05 56 84 61 80
formation.continue@enscbp.fr

Ensmac
(ex-ENSCBP)

Domaine universitaire
16 avenue Pey Berland
33607 Pessac Cedex
France

Tél. : 05 56 84 65 65

ensmac.bordeaux-inp.fr

