



## ETIQUETAGE DES PRODUITS

Site de formation continue – Loiret  
44 rue du Faubourg de Bourgogne - 45 000 Orléans cedex

### Public concerné :

- Chef d'entreprise (artisans, commerçants...), conjoint, salarié, ...

### Prérequis :

- Avoir une activité qui relève du secteur alimentaire

### Nombre de participants :

- De 6 à 8 stagiaires

### Dates :

- A définir

### Durée :

- 1 jour  
- Durée adaptée si formation intra-entreprise

### Horaires :

- De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

### Tarif :

- **Tarif (journalier) artisan / conjoint avec statut** : 210 euros, prise en charge de la formation FAFCEA selon critères d'éligibilité.

- **Tarif (journalier) autres publics** :

210 euros, prise en charge possible de la formation selon statut.

Contactez votre conseiller.

Ce tarif est applicable aux formations suivies en présentiel ou distanciel.

- **Tarifs préférentiels**, pour certaines de nos formations, si financement par le compte personnel de formation :

<https://www.moncompteformation.gouv.fr>

- **Tarif intra entreprise** : Sur demande

### Objectif général

- ✓ Connaître les obligations imposées par la réglementation en matière d'étiquetage

### Objectifs pédagogiques

- ✓ Savoir mettre en place un étiquetage conforme à la réglementation
- ✓ Connaître les informations obligatoires liées à la présence d'allergènes
- ✓ Savoir informer le consommateur

### Programme

- ✓ **L'étiquetage des produits alimentaires**  
**Qu'est-ce qu'un étiquetage**
  - Quels produits doit-on étiqueter ?
  - Quels éléments faut-il inscrire sur l'étiquette ?
  - Quand s'arrête la responsabilité du fabricant ?
- ✓ **L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées**  
**Les règles d'étiquetage**
  - Définition et principe
- ✓ **Les mentions obligatoires sur les produits préemballés**
  - Dénomination de vente
  - Liste des ingrédients
  - Quantité nette
  - DLC ou DDM

- Titre alcoolémique pour les alcools
- Identification de l'opérateur (nom, estampille sanitaire, n° emballer)
- Numéro de lot
- Mode d'emploi
  
- Déclaration nutritionnelle
- Les viandes
- Les fruits et légumes
- Le miel

#### ✓ **Les mentions non obligatoires**

- Gencod,

#### ✓ **Vente à distance des denrées alimentaires préemballées**

#### ✓ **Étiquetage des denrées alimentaires non préemballées**

- Textes réglementaires de référence

#### ✓ **Les allergènes**

##### **Qu'est-ce qu'un allergène ?**

- Les 14 allergènes majeurs
- L'étiquetage des ingrédients allergènes
- La présence fortuite d'allergènes
- La communication des ingrédients allergènes pour les opérateurs qui fabriquent mais ne présentent pas à la vente de produits préemballés
- Sanction en cas de non-conformité
- Exemples d'étiquettes

### **Formateur**

- ✓ Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

### **Méthodes et moyens pédagogiques**

- ✓ Pédagogie active qui alterne théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations – Identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail.

### **Documents remis**

- ✓ L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

### **Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires**

- ✓ En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- ✓ A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- ✓ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- ✓ Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

### **Prise en compte de la satisfaction des stagiaires**

- ✓ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former »

## Évaluation des acquis de la formation

- ✓ A la fin de la formation, une **attestation de capacité** qui mesure l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capables de » est remise au participant. Elle mesure les capacités développées en formation qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise.
- ✓ Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

## Suivi post formation

- ✓ **Un suivi individuel peut être proposé.** Le formateur intervient pour vous aider à mettre en place les outils et les méthodes étudiés (devis sur demande).

## Bilan pédagogique du stage

- ✓ L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

### Renseignements et inscription :

**Votre contact formation :** Elodie GUIET – 02 38 62 99 92 – eguiet@cma-cvl.fr

### Handicap :

**Référent handicap du site de formation :** Elodie GUIET – 02 38 62 99 92 – eguiet@cma-cvl.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

### Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

### Site de formation :

**Adresse :** 44 Rue du Faubourg de Bourgogne – 45000 Orléans cedex

**N° de téléphone :** 02 38 62 18 54

**E-mail :** formation-continue.45@cma-cvl.fr