Programme de Formation

Les bases de la réglementation des produits biologiques (réf : RA022)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, achats.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les textes applicables aux produits biologiques
- Expliquer les exigences spécifiques de ces produits
- Appliquer les règles d'étiquetage des produits biologiques

Description

La part des denrées alimentaires biologiques ne cesse d'augmenter dans l'alimentation des français. Or ces produits sont soumis à un cadre réglementaire spécifique qui a récemment évolué.

Vous souhaitez mieux comprendre les aspects réglementaires applicables à votre gamme de produits biologiques ?

Votre entreprise envisage de développer une gamme de produits biologiques ?

Cette formation présente de manière synthétique le cadre et les principales règles qui leur sont applicables.

Contenu :

- Identifier les textes règlementaires applicables
  - Connaître le contexte de la réglementation des produits biologiques
  - Comprendre la structure des textes pour identifier les dispositions pertinentes

- Découvrir les principales exigences applicables aux denrées alimentaires transformées "bio"
  - Engager la démarche de certification
  - Les ingrédients : maîtriser les exigences, connaître les interdits
  - Les grandes étapes de la fabrication, les procédés, le stockage, etc.

- Appliquer les règles d'étiquetage des denrées alimentaires transformées "bio"
  - Appréhender les règles de calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques
  - Mettre en oeuvre les règles d'étiquetage en fonction du pourcentage d'ingrédients biologiques
  - Exercice pratique du calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques

Prérequis

Avoir des notions de base en réglementation alimentaire.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant des phases d'exposés, des échanges interactifs et des travaux dirigés.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr