



VOUS SOUHAITEZ

NOUS PROPOSONS

→ Étudier la composition nutritionnelle de vos produits

- Connaître les caractéristiques nutritionnelles
- Déterminer le profil nutritionnel de votre produit
- Mettre en place des plans d'analyse et d'échantillonnage

- Démarche de diagnostic nutritionnel
- Calcul nutritionnel
- Synthèses réglementaires et techniques
- Synthèses bibliographiques issues de la veille spécialisée en nutrition (scientifique, marchés, nouveaux produits)
- Mise en relation avec des compétences externes : laboratoires, ...

→ Valoriser votre produit sous l'angle nutritionnel

- Proposer des formats d'étiquetage nutritionnel conformes à la réglementation
- Identifier les allégations nutritionnelles et de santé
- Connaître le positionnement concurrentiel de votre produit
- Établir une communication nutritionnelle sur votre produit (propositions de menus équilibrés...)

- Analyse du marché et comparaison des compositions nutritionnelles
- Synthèse et argumentaire sur les allégations nutritionnelles
- Propositions de communication nutritionnelle
- Mise en relation avec des compétences externes : experts en nutrition, laboratoires, diététiciennes...

→ Formuler avec des objectifs nutritionnels

- Intégrer les recommandations nutritionnelles et contraintes réglementaires pour reformuler
- Améliorer la composition des produits

- Comparaison des compositions nutritionnelles aux recommandations et plan d'actions
- Aide à la formulation (OPTI-NUT), recherche d'ingrédients fonctionnels adéquats ...

NUTRITION-SANTÉ



Votre contact : Lucile ROYER - l.royer@crittiaa.com - 06 30 49 61 80

2/2

VOUS SOUHAITEZ

→ Développer une politique nutritionnelle

- Sensibiliser vos équipes
- Mettre en place une stratégie nutritionnelle
- Mettre au point une charte nutritionnelle

NOUS PROPOSONS

- Interventions adaptées à vos salariés
- Réflexions et propositions de plan d'actions
- Identification d'axes de travail Nutrition
- Définition d'engagements nutritionnels
- Organisation du management de la qualité nutritionnelle

→ Connaître l'impact du procédé sur les qualités nutritionnelles de votre produit

- Démarche « de maîtrise des impacts nutritionnels »