AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Valeurs Nutritionnelles & INCO : La Méthode Experte pour Calculer, Sécuriser et Réduire vos Coûts d'Analyse

Lien : https://afrique-formation.com/formation/valeurs-nutritionnelles-inco-la-methode-experte-pour-calculer-securiser-et-reduire-vos-couts-danalyse

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA37

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Maîtriser le cadre réglementaire européen INCO relatif à la déclaration nutritionnelle
- Être capable de déterminer les valeurs nutritionnelles par le calcul théorique (méthode factorielle)
- Savoir utiliser et croiser les données des fiches fournisseurs et des tables type CIQUAL
- Maîtriser les calculs complexes liés aux pertes à la cuisson et aux rendements
- Appliquer correctement les règles d'arrondi des valeurs déclarées
- Évaluer la conformité des étiquetages au regard des tolérances officielles de l'UE
- Réduire les coûts de développement en limitant le recours systématique aux analyses externes
- Sécuriser l'information consommateur et prévenir les risques de fraude ou d'erreur

POUR QUI ?

- Responsables et Ingénieurs Qualité en industrie agroalimentaire
- Responsables Recherche et Développement (R&D) et Formulation
- Chargés d'Affaires Réglementaires et conformité étiquetage
- Responsables Marketing en charge de la validation des packagings
- Artisans et TPE souhaitant internaliser la création de leurs étiquettes
- Techniciens de laboratoire en charge de la gestion des données techniques

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Comprendre le cadre réglementaire INCO (Règlement UE 1169/2011)

- Maîtriser les obligations de l'article 30 concernant la déclaration nutritionnelle obligatoire
- Identifier les mentions facultatives et les nutriments autorisés à l'article 30.2
- Connaître les exemptions à l'obligation de déclaration nutritionnelle (Annexe V)

2 / Les méthodes de détermination des valeurs nutritionnelles

- Comparer les avantages et inconvénients de l'analyse en laboratoire versus le calcul théorique
- Comprendre l'article 31.4 : calcul à partir de données connues ou effectives moyennes
- Identifier les situations critiques nécessitant impérativement une analyse laboratoire

3 / Collecte et fiabilisation des données des matières premières

- Analyser les fiches techniques fournisseurs et repérer les données manquantes
- Utiliser les tables de composition de référence (CIQUAL, ANSES, USDA)
- Gérer les variations saisonnières et les écarts-types des ingrédients naturels

4 / Maîtriser les facteurs de conversion énergétiques

- Appliquer les coefficients standards de l'Annexe XIV (Glucides, Protéines, Lipides)
- Gérer les cas spécifiques : polyols, acides organiques, fibres alimentaires, alcool
- Calculer la valeur énergétique totale en kJ et en kcal sans erreur

Afrique Formation

5 / Méthodologie de calcul de recette : étape préliminaire

- Définir la recette brute et la liste quantitative des ingrédients (QUID)
- Convertir toutes les unités en masse (grammes) pour uniformiser le calcul
- Intégrer les prémix et les ingrédients composés dans la matrice de calcul

6 / Gestion des rendements et pertes à la cuisson

- Calculer le facteur de rendement (Yield Factor) : poids cuit vs poids cru
- Appliquer la perte en eau (évaporation) pour concentrer les nutriments
- Estimer les gains en matière grasse (bains de friture) ou en eau (réhydratation)

7 / Calcul des Glucides et des Sucres

- Distinguer les glucides totaux, les glucides assimilables et les fibres
- Calculer la teneur en sucres simples (mono et disaccharides)
- Intégrer les sucres naturellement présents (fruits, lait) et les sucres ajoutés

8 / Calcul des Matières Grasses et Acides Gras Saturés (AGS)

- Déterminer la teneur en lipides totaux de la recette finale
- Calculer la proportion d'Acides Gras Saturés à partir des profils lipidiques
- Gérer le cas des huiles végétales et des graisses animales dans le process

9 / Calcul du Sel et du Sodium

- Différencier le Sodium natif des ingrédients et le Sel ajouté (NaCl)
- Appliquer la formule de conversion réglementaire : Sel = Sodium x 2,5
- Vérifier la cohérence des teneurs pour les produits à teneur réduite en sel

10 / Calcul des Protéines et des Fibres

- Sommer les protéines végétales et animales des différents ingrédients
- Utiliser la méthode AOAC pour la détermination des fibres alimentaires

Afrique Formation

- Vérifier l'impact de la concentration protéique après cuisson (ex: viandes séchées)

11 / Les règles d'arrondi des valeurs nutritionnelles

- Appliquer les règles du guide de la Commission Européenne pour les valeurs négligeables
- Maîtriser les arrondis pour les valeurs faibles (< 10g) et élevées (> 100g)
- Savoir quand déclarer "0g" ou "< 0,5g" ou "traces" selon les nutriments

12 / Gestion des tolérances réglementaires (Contrôles officiels)

- Comprendre le guide de la Commission européenne sur les tolérances (décembre 2012)
- Calculer les marges d'erreur acceptables entre l'étiquette et l'analyse de contrôle
- Définir des seuils d'alerte interne pour la libération des lots

13 / Présentation de l'information sur l'étiquetage

- Respecter l'ordre de présentation obligatoire du tableau nutritionnel
- Maîtriser les règles de taille de caractère (corps x minimum 1,2 mm)
- Formater l'expression par 100g/100ml et par portion (optionnel)

14 / Mise en place d'un système de surveillance autonome

- Créer une matrice Excel ou utiliser un logiciel de calcul validé
- Établir une procédure de révision des valeurs en cas de changement de fournisseur
- Organiser un plan de contrôle analytique annuel pour vérifier les calculs théoriques

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

18 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
30 Août au 10 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés