



N° Existence : 53 29 000 63 29  
N° TVA : FR 453069427100036

# BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner par courrier à :  
Ou par fax au : **02 98 10 24 46**

ADRIA Développement  
Département Formation  
Créac'h Gwen - 29196 QUIMPER Cedex



## ALIMENTS SANTÉ - 31 mars et 1<sup>er</sup> avril 2010

### PARTICIPANT

Mme M. Nom : ..... Prénom : .....  
Fonction : ..... Email : .....  
Responsable hiérarchique :  
Mme M. Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....  
Responsable de formation :  
Mme M. Nom : ..... Prénom : .....  
Personne chargée de suivre le dossier (si différente) : Email : .....  
Mme M. Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....

### ENTREPRISE

Raison sociale : ..... Activité : ..... Effectif : .....  
Adresse : ..... CP : ..... Ville : .....  
Pays : ..... tél. : ..... Fax : .....  
Code T.V.A. Européen : ..... N° SIRET : .....

### REGLEMENT

**Si les frais sont pris en charge par votre société :**  
Merci de joindre un chèque de **1315,60 € TTC** (TVA 19,6%) à l'ordre de « ADRIA Développement »,  
*Ce chèque correspond aux frais d'animation d'enseignement, de documentation et au repas du midi.  
L'hébergement et la réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).*

**Si le règlement est effectué par votre fond de financement :**  
Merci de compléter les champs ci-dessous pour notre facturation.  
Organisme : .....  
Adresse : ..... CP : ..... Ville : .....  
Votre n° d'adhérent : ..... tél. : ..... Fax : .....  
Date d'envoi de la prise en charge : .....

Fait à : ..... le : .....  
Signature et cachet :

La signature de ce bulletin implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :  
**Toute inscription annulée dans les six jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation totale du stage.**

ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

**Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.**

Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée en 2 exemplaires dont une est à nous retourner signée et revêtue du cachet de votre entreprise.  
La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

# NUTRITION - SANTE - BEAUTE



**31 mars et 1<sup>er</sup> avril 2010**  
Paris

Session de Formation

## Aliments Santé & Compléments Alimentaires

Tendances - Réglementation - Ingrédients



2010  
16<sup>ème</sup> édition

# Aliments Santé et compléments alimentaires

## Vous êtes concernés

Responsables R&D, Nutritionnistes,  
Spécialistes de l'innovation,  
Dirigeants d'entreprises,  
Responsables marketing,  
Commerciaux,  
Professionnels de la communication.

## OBJECTIFS

- Analyser le marché des aliments santé et des compléments alimentaires.
- Interpréter les attentes des consommateurs et leurs perceptions des messages nutritionnels.
- Connaître l'actualité réglementaire concernant les allégations, les compléments alimentaires et les aliments santé.
- Découvrir les tendances et les nouveautés des ingrédients santé et en particulier des actifs végétaux.
- Appréhender les démarches de formulation de nouveaux produits.



 **Archimex**  
SPÉCIALISTE DES PROCÉDÉS D'EXTRACTION,  
DE PURIFICATION ET DES EXTRAITS NATURELS

Mercredi 31 mars

## Marché et consommateurs

9h00 - 10h00

- **Marché des compléments alimentaires et produits diététiques**

- Parts de marché et tendances produits.
- Circuits de distribution.

*Flavie CHEYMOL, Secrétaire générale adjointe - SYNADIET*

10h00 - 11h00

- **Quelles positionnement et innovations possibles dans le domaine des ingrédients dans le nouveau contexte réglementaire ?**

*Intervenant à confirmer*

11h00 - 11h15 : Pause

11h15 - 12h15

- **Présentation d'un ingrédient santé**

*intervenant à confirmer*

12h15 - 14h00 : Déjeuner

14h00 - 15h45

- **Plus de «naturalité» pour une meilleure santé : mythe ou réalité**

- La « naturalité » devient une tendance majeure et mondiale sur les marchés de l'alimentation, de la beauté et de l'automédication.
- Comment se construit l'association « naturalité/santé » dans l'imaginaire collectif des consommateurs ?

*Muriel GINESTE, sociologue - EFISA*

15h45 - 16h00 : Pause

## Actualités Réglementaires

16h00 - 17h30

- **Le point sur la réglementation des aliments santé**

- Point d'avancement du règlement CE 1924/2006 «Allégations nutritionnelles et de santé» : les premiers avis : articles 13 (3 ; 5) et 14, les profils nutritionnels

*Cécile RAUZY, Chef de projet Qualité Nutrition - ANIA*

17h30 - 18h00 : Questions - réponses

## CONTACT :

Céline TREVIEN - ADRIA Développement  
Tél. 02 98 10 18 50  
celine.trevien@adria.tm.fr

REF : CM001  
LIEU : PARIS  
PRIX : 1100 € HT (TVA 19,6 %)



Jeudi 1<sup>er</sup> avril

9h00 - 10h45

- **Réglementation des compléments alimentaires à base de plantes**

- Formulation : quelles plantes utiliser, quels extraits ?
- Mise sur le marché, quelles formalités ?
- Bilan sur le fonctionnement de la reconnaissance mutuelle (art.16).
- Médicament et complément alimentaire : où est la frontière ? Quels sont les risques possibles de confusion pour le metteur sur le marché ?

*Hélène DE VECCHY - DE VECCHY CONSEIL*

10h45 - 11h00 : Pause

## Formulation et lancement de produit

11h00 - 12h30

- **Analyse d'échecs de lancement de produits Santé : les pièges à éviter**

- Comment expliquer que certains lancements sont de véritables succès et que d'autres ne trouvent pas leur public ? Décryptage des causes d'échecs.
- Quelles sont les limites de l'innovation en nutrition-santé ? Ce que les consommateurs sont prêts à accepter.
- Quelles sont les leçons à tirer des erreurs passées pour optimiser ses futures innovations santé ? Les outils pour des lancements réussis.

*Grégory DUBOURG - NUTRIKEO*

12h30 - 14h00 : Déjeuner

14h00 - 15h30

- **Montage des dossiers d'allégation**

- Le dossier d'allégations de santé (art. 13.5 et 14) : montage du dossier, contraintes, exigences, avis rendus.
- Etudes de cas : analyse d'avis positifs et négatifs rendus sur différents produits pour identifier les pièges à éviter, les « markers », les « health relationship » reconnus, etc...

*Thomas PAUQUAI, Responsable scientifique - NUTRAVERIS*

15h30 - 15h45 : Pause

15h45 - 16h45

- **Vitamines et minéraux : un classique à maîtriser**

- Comment anticiper les problèmes de stabilité liés aux process, aux conditionnements et aux traitements thermiques ?
- Quelles sont les interactions possibles avec les autres composants de la matrice alimentaire ? Comment les maîtriser ?
- Comment anticiper les pertes durant la durée de vie du produit ?
- table ronde : échanges sur les mises en oeuvre des participants.

*Marc DUCHENE, Market Manager - VITABLEND*

16h45 - 17h00 : Bilan et clôture de la formation

