

Valorisation nutritionnelle des huiles vierges

Application aux supports de communication

Cette formation vise à permettre aux producteurs, transformateurs et distributeurs d'huiles vierges de valoriser leurs produits de manière rigoureuse, conforme et différenciante, en s'appuyant sur des bases scientifiques actualisées en nutrition et santé. Elle articule apports théoriques sur la composition et les effets des huiles vierges avec des mises en application concrètes sur l'étiquetage et les supports de communication, afin de renforcer la crédibilité des messages transmis aux consommateurs tout en respectant le cadre réglementaire en vigueur.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À la fin de la formation, l'apprenant sera en capacité de :

- Raconter l'histoire des huiles vierges qu'il-elle produit et de défendre leur positionnement dans le secteur des huiles végétales.
- Expliquer la différence entre huile vierge et huile raffinée et des conséquences nutritionnelles.
- Comprendre la flaveur, savoir déguster et décrire ses huiles et détecter les 2 principaux défauts.
- Rapporter les principales caractéristiques nutritionnelles et santé des huiles vierges
- D'argumenter la composition de ses huiles et savoir le retranscrire sur une étiquette et sur tout support de communication en respectant les mentions obligatoires et en utilisant des mentions facultatives valorisantes.

PROGRAMME DE LA FORMATION

1er MODULE THÉORIQUE (4h)

- Présentation du déroulé, rappel des objectifs de la formation (10')
- Du champ à l'assiette (60')
 - Entre recommandations et réalités : le gras dans la nature, dans le champ, dans la graine, dans l'huile, dans l'assiette.
 - Consommation réelle selon les régimes. Déséquilibre et Conséquences santé
 - Étude sur 115 personnes : Connaissances, habitudes et choix des mangeurs et mangeuses.
- Bénéfices santé des huiles (1h30)
 - Digestion et devenir du gras dans l'organisme
 - Liens entre la structure et le type d'acides gras et la répartition corporelle (réserves et membranes cellulaires)
 - Rôle des Acides gras : carburant, structures (peau, cerveau), fonctions (système immunitaire et système cardiovasculaire).
 - Sources alimentaires des acides gras, fabrication endogène et mécanismes de régulation par l'organisme
 - En pratique, répondre aux besoins en acides gras
 - Les autres composants actifs des huiles

Valorisation nutritionnelle des huiles vierges

Application aux supports de communication

- Jeux de cartes : graphes de composition des huiles (30')
- Toxicité des huiles (30')
 - Oxydation des huiles et conséquences santé
 - Les contaminants chimiques possibles des huiles

2nd MODULE PRATIQUE (3h30)

- Rappel du 1er module et des objectifs (10')
- Règlementation de l'étiquetage (20')
 - Encadrement juridique
 - Mentions obligatoires et facultatives
 - Allégations nutritionnelles et de santé des huiles : possibilités et contraintes
 - Tableau nutritionnel : obligations, dérogations
- Créer son étiquetage (1h15)
 - Objectifs d'une étiquette et d'une communication éthique pour faciliter l'usage et fidéliser
 - Composer le tableau nutritionnel de l'huile choisie. Compléter des mentions obligatoires
 - Choix des mentions facultatives environnementales, spécifiques (labels, domaine...) et valorisantes
 - Présentation et débats entre pairs
- Création du contenu du site internet (1h30)
 - À partir des données du module théorique et des mentions d'étiquetage, rédiger le contenu du site internet : Description ▪ Composition ▪ Conseils d'utilisation
 - Élargir les mentions environnementales et/ou spécifiques et valorisantes de la structure présentes sur l'étiquetage.
 - Présentation entre pairs (jeu de rôles)

Public visé et Pré-requis

- Producteur de graines oléagineuses qui transforment à la ferme
- Transformateurs non producteurs : Huilerie, fabricants de macérâts, huiles aromatisées
- Revendeurs d'huiles végétales.
- Avoir un numéro de SIRET.

Durée

8h réparties en 1 journée ou deux 1/2 journées

Cette formation peut être proposée en visio-conférence en deux 1/2 journées

Valorisation nutritionnelle des huiles vierges

Application aux supports de communication

Coût et Financement

- Partie théorique seule 425 €TTC (en visio)
- Formation complète
 - o En distanciel : 720 € TTC
 - o En présentiel : 900 €TTC + frais de déplacement et hébergement is besoin.

Financement : personnel, entreprise ou OPCO (VIVEA, ...)

La certification QUALIOPi a été obtenue pour les actions suivantes : formation, Bilans de compétences et Accompagnement à la VAE

Profil de la formatrice

Bénédicte GUIU, fondatrice et présidente de Cairn-santé
Médecin nutritionniste, ayant développé une expertise sur les huiles végétales (dégustation, qualités, bienfaits santé) dans une vision durable de l'alimentation et de la santé. 15 ans d'expérience en entreprise dans le développement de compléments alimentaires.

Modalités pédagogiques

Alternance d'exposés oraux sur support diaporama et de mises en situation pratiques individuelles et collectives

Modalités d'accès

Tout au long de l'année
Délai de prévenance de 14 jours minimum

Modalités d'évaluation

Questionnaire de connaissances et de satisfaction

Documents à consulter

[Conditions Générales de Vente](#)

[Certificat Qualiopi de ProPICE](#)