



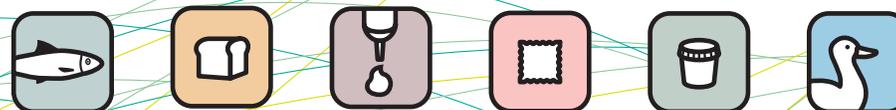
naturalité

UN ACCOMPAGNEMENT  
POUR REFORMULER  
VOS PRODUITS ALIMENTAIRES  
AU NATUREL

*La mise en œuvre d'un processus d'amélioration  
de la composition des produits est devenue un enjeu stratégique  
pour conserver l'adhésion du consommateur,  
assurer la pérennité du marché et s'adapter aux évolutions.*

*Via cette action **Naturalité**, nous vous accompagnons  
pour améliorer la composition de vos produits alimentaires  
avec deux objectifs :*

**DES LISTES D'INGRÉDIENTS SIMPLIFIÉES  
ET DES PRODUITS MOINS TRANSFORMÉS.**



## NOTRE EXPERTISE

*La reformulation d'un produit doit se faire selon une méthodologie adaptée et avec une bonne maîtrise des étapes successives de la démarche. Celle-ci aura des impacts sur les qualités nutritionnelles, organoleptiques et environnementales du produit, ainsi que sur sa conservation.*

*Les Centres techniques agro-alimentaires de l'ACTIA ont développé une expertise pointue en lien avec les problématiques de reformulation et accompagnent au quotidien les entreprises dans le développement de leurs produits et procédés.*

*En 2021, les Centres techniques ont conçu l'outil de diagnostic **Naturalité**, qui permet d'analyser les éléments clés dans les produits alimentaires, tels qu'additifs, substances controversées et marqueurs d'ultra-transformation.*

## UN ACCOMPAGNEMENT EN TROIS ÉTAPES

### 1 ANALYSE DES PRATIQUES

UNE DEMI-JOURNÉE

*État des lieux sur les gammes de produits, les recettes, ingrédients et procédés mis en œuvre.*

### 2 DIAGNOSTIC NATURALITÉ

UNE JOURNÉE ET DEMIE

*Réalisation du diagnostic sur un ou deux produits et proposition d'un plan d'actions, avec identification des expertises utiles pour chaque axe de progrès.*

### 3 APPUI AU LANCEMENT DES ACTIONS DE REFORMULATION

UNE DEMI-JOURNÉE

*Coordination entre l'entreprise et le ou les centres techniques identifiés pour la reformulation : mise en relation et proposition d'un devis en fonction du cahier des charges.*

PLUS D'INFORMATION SUR L'ACTION « NATURALITÉ »



# POUR BÉNÉFICIER DE CET ACCOMPAGNEMENT

VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE AGRO-ALIMENTAIRE, QUI SOUHAITE FAIRE ÉVOLUER  
SES GAMMES DE PRODUITS AFIN DE RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES  
DES CONSOMMATEURS. VOUS ÊTES IMPLANTÉS DANS LES RÉGIONS CI-DESSOUS :

## VOS CONTACTS

### AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

#### AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND

Françoise Molegnana - [f.molegnana@comite-arag.fr](mailto:f.molegnana@comite-arag.fr)

#### CRITT AGRO-ALIMENTAIRE PACA

Réalisation de l'accompagnement

### GRAND EST

#### AGRIA GRAND EST

Justine Gateaux - [justine.gateaux@iaa-lorraine.fr](mailto:justine.gateaux@iaa-lorraine.fr)

### HAUTS-DE-FRANCE

#### CERTIA INTERFACE

Frédérique Martin

[frederique.martin@certia-interface.fr](mailto:frederique.martin@certia-interface.fr)

#### AQUIMER (PRODUITS DE LA MER)

Harmonie Tellier - [harmonie.tellier@poleaquimer.com](mailto:harmonie.tellier@poleaquimer.com)

#### ADRIANOR

Réalisation de l'accompagnement

### ÎLE-DE-FRANCE

#### ÎLE-DE-FRANCE TERRE DE SAVEURS

Marc Graindorge

[marc.graindorge@iledefrance-terredesaveurs.fr](mailto:marc.graindorge@iledefrance-terredesaveurs.fr)

### NOUVELLE-AQUITAINE

#### CRITT AGRO-ALIMENTAIRE LA ROCHELLE

Émilie Doré - [e.dore@crittiaa.com](mailto:e.dore@crittiaa.com)

### PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

#### CRITT AGRO-ALIMENTAIRE PACA

Claire Combre - [claire.combre@critt-iaa-paca.com](mailto:claire.combre@critt-iaa-paca.com)

Caroline Rouveyrol

[caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com](mailto:caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com)

*Pour connaître les tarifs, merci de vous rapprocher de votre contact en région.*

*Action proposée jusqu'au 31 décembre 2022.*

## CONTACT NATIONAL

### ACTIA

Alice Dulas - [a.dulas@actia-asso.eu](mailto:a.dulas@actia-asso.eu)

PROGRAMME COORDONNÉ PAR AGRIA GRAND EST ET L'ACTIA  
[WWW.IAA-LORRAINE.FR](http://WWW.IAA-LORRAINE.FR) - [WWW.ACTIA-ASSO.EU](http://WWW.ACTIA-ASSO.EU)



ACTIA

