

CATALOGUE DE FORMATION



THEME :
LECTURE DE
L'ÉTIQUETAGE
DES PRODUITS

LECTURE DE L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

I. INTRODUCTION ET CONTEXTE

L'étiquetage des produits (alimentaires et/ou non alimentaires) constitue, les mentions, indications, marques de fabriques ou de commerce, images ou signes se rapportant à un produit et figurant sur tout emballage, document écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à ce produit. Il est indispensable pour le consommateur et l'oriente dans le choix des produits. Ce module vise à former les participants à la lecture de l'étiquetage des produits de manière approfondie, en abordant à la fois les aspects de santé, de sécurité, et de responsabilité environnementale.

II. OBJECTIFS DU MODULE

1. Apprendre à repérer les informations cruciales et obligatoires sur une étiquette.
2. Décoder les symboles de santé, de sécurité, et de durabilité présente sur les produits.
3. Analyser la composition des produits pour identifier les ingrédients et allergènes.
4. Comprendre les informations nutritionnelles et les comparer pour évaluer la qualité d'un produit.
5. Reconnaître les labels de qualité et d'éthique, pour des achats plus responsables.

III. PUBLIC CIBLE

Ce module est destiné aux :

- **Consommateurs en général**
- **Membres de la FACACI en particulier**
- **Entreprises, Industriels, PME, professionnels, etc...**

IV. APPROCHE DU MODULE

Ce module suit une progression en trois phases pour faciliter l'apprentissage et la pratique :

1. **Phase 1 : Découverte** – Identification des éléments d'une étiquette et leur signification.
2. **Phase 2 : Application** – Exercices de décodage et analyse de cas pratiques.
3. **Phase 3 : Maîtrise** – Comparaison et interprétation approfondie pour des choix responsables.

V. STRUCTURE DU MODULE PAR PHASES

PHASE 1 : Découverte des Composantes d'une Étiquette

Session 1 : Éléments Obligatoires et Mentions Légales

- **Objectif** : Connaître les informations obligatoires et comprendre l'importance de leur présence.
- **Contenu** :
 - **Mentions obligatoires** : Nom du produit, quantité, ingrédients, provenance, date limite de consommation.
 - **Informations additionnelles** : Conditions de conservation, conseils d'utilisation.
 - **Normes de traçabilité** : Numéro de lot, informations fabricant.
- **Exercice** : Étude d'étiquettes fictives pour identifier les mentions légales et leur conformité.

Session 2 : Symboles et Mentions de Sécurité et d'Environnement

- **Objectif** : Comprendre les symboles de sécurité et les mentions environnementales.
- **Contenu** :
 - **Symboles de sécurité** : Irritant, inflammable, toxicité.
 - **Mentions environnementales** : Recyclage, biodégradabilité, logo de tri sélectif.
 - **Certifications ISO et normes CE.**

- **Exercice** : Présentation d'étiquettes réelles et analyse des symboles présents.

PHASE 2 : Application et Analyse Pratique

Session 3 : Décryptage des Ingrédients et Additifs

- **Objectif** : Lire et interpréter la liste d'ingrédients, identifier les additifs et allergènes.
- **Contenu** :
 - **Classification des ingrédients** : Ordre décroissant, reconnaissance des additifs (E-numbers).
 - **Allergènes** : Identification des allergènes majeurs et mentions spécifiques.
 - **Impact des additifs** : Colorants, conservateurs, et leurs effets potentiels.
- **Cas pratique** : Étude comparative de produits pour identifier les allergènes et additifs controversés.

Session 4 : Analyse des Informations Nutritionnelles

- **Objectif** : Apprendre à lire les tableaux nutritionnels pour évaluer la qualité d'un produit.
- **Contenu** :
 - **Tableau des valeurs nutritionnelles** : Calories, protéines, glucides, graisses saturées, fibres, vitamines.
 - **Indicateurs de qualité nutritionnelle** : Faible teneur en sucres, graisses saturées, sodium.
 - **Comparaison entre produits** : Utiliser les informations pour sélectionner le produit le plus équilibré.
- **Atelier comparatif** : Comparaison de plusieurs produits similaires pour évaluer le plus nutritif.

PHASE 3 : Maîtrise et Choix Responsable

Session 5 : Labels de Qualité et d'Éthique

- **Objectif** : Reconnaître les labels de qualité et certifications de durabilité pour des choix responsables.

- **Contenu :**
 - **Labels de qualité :** Label Rouge, AB (Agriculture Biologique), AOP/AOC, CE.
 - **Certifications éthiques :** Fairtrade, Rainforest Alliance, FSC – Importance pour l’environnement et la société.
 - **Distinction entre authentiques et faux labels :** Différences entre labels certifiés et mentions marketing.
- **Exercice pratique :** Étude de divers labels sur des emballages pour évaluer leur légitimité et leur impact.

Session 6 : Comparaison et Interprétation pour des Choix Éclairés

- **Objectif :** Intégrer l’ensemble des compétences acquises pour faire des choix de consommation réfléchis et responsables.
- **Contenu :**
 - **Méthodologie de comparaison :** Comparaison des informations pour évaluer l’authenticité, la qualité, et l’impact environnemental.
 - **Études de cas :** Situations réelles où les consommateurs doivent choisir entre plusieurs produits en fonction de leurs valeurs et préférences.
 - **Sensibilisation à l’éthique de consommation :** Réflexion sur les impacts des choix d’achat pour la santé et l’environnement.
- **Atelier final :** Exercice de comparaison entre plusieurs produits pour déterminer le choix le plus équilibré, nutritif, et éthique.

VI. PROGRAMME DÉTAILLÉ

Durée : 08H30 à 17H00

Phase et Session	Activité	Durée	Détails
Phase 1 : Découverte / Session 1 : Mentions Légales	Exercice d'identification des mentions	1h	Identification des mentions obligatoires et leur conformité
Phase 1 : Découverte / Session 2 : Symboles Sécurité	Atelier de décryptage des symboles	1h	Analyse des symboles de sécurité et environnementaux
Phase 2 : Application / Session 3 : Ingrédients	Cas pratique sur allergènes et additifs	1h	Repérage des allergènes et additifs controversés
Phase 2 : Application / Session 4 : Nutrition	Comparaison de valeurs nutritionnelles	1h	Évaluation nutritionnelle de différents produits
Phase 3 : Maîtrise / Session 5 : Labels de Qualité	Étude et validation de labels de qualité	1h	Distinction entre labels certifiés et mentions marketing
Phase 3 : Maîtrise / Session 6 : Choix Responsable	Exercice final de comparaison	1h	Sélection du produit le plus équilibré et éthique

NB : Le programme ci-dessus pourra être modifié d'un commun accord avec nos différents partenaires.

VII. RESSOURCES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- **Fiches explicatives** : Guide des ingrédients, additifs et symboles courants.
- **Exemples d'étiquettes** : Étiquettes alimentaires et produits de consommation pour des exercices.
- **Outils numériques** : Applications de scan de produits pour analyse (ex. Yuka).
- **Documentation sur les labels** : Fiches détaillant chaque label et certification.

VIII. ÉVALUATION FINALE

L'évaluation comprendra :

- **Quiz de connaissance** : Test sur les symboles, mentions, et labels.
- **Exercice d'analyse** : Étude de cas avec des étiquettes fictives.
- **Atelier comparatif final** : Comparaison de produits pour évaluer la qualité et la durabilité.
- **Réflexion de groupe** : Discussion sur les impacts de la consommation responsable.

IX. CONTACTS

Pour toute information supplémentaire ou pour vous inscrire, veuillez contacter :

- **Téléphone** : +225 0150887750
- **Email** : acaci@gmail.com
- **Site Internet** : www.acaci.net