

## MODULE 1 : INTRODUCTION A LA FILIERE DES JUS ET NECTARS

### Objectifs généraux :

- Se repérer dans l'organisation de la filière jus & nectars
- Identifier et utiliser les textes de référence s'appliquant aux jus & nectars

### SANS PREREQUIS

### Délai d'accès :

L'inscription est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la formation.

### Public :

Tout nouvel arrivant dans une entreprise de la filière jus de fruits.

### Intervenants :

Pauline BIGNON et Emilie JORDA *Affaires Scientifiques et Réglementaires UNIJUS*

### Prochaines sessions :

31 mars 2023  
20 juin 2023  
6 octobre 2023

### Lieu de la formation :

Formation dispensée en ligne via Teams  
Un lien sera envoyé la veille de la session

### Organisation et durée :

De 3 participants minimum à 10 maximum  
Durée et horaire : 4 h | 9h à 13h

### Tarifs TTC / participant :

200 € pour les adhérents Unijus / Qualijus  
250 € pour les non adhérents

### Contacts et informations :

01 47 42 82 82 | [unijus@unijus.org](mailto:unijus@unijus.org)  
Merci de nous préciser si vous avez besoin d'une adaptation afin de vous garantir un accès à la formation dans les meilleures conditions.

### Contenu de la formation :

Les jus et nectars de fruits sont régis par une réglementation européenne spécifique : la directive 2001/112/CE modifiée, transposée en droit français par le décret n°2003-838 modifié.

Ces textes fixent notamment :

- Les définitions des jus et nectars de fruits
- Les substances autorisées
- Les procédés autorisés

Les jus et nectars de légumes ne sont pas définis réglementairement mais un code professionnel a été développé par Unijus et validé par la DGCCRF. Ce Code fixe notamment :

- Les définitions des jus et nectars de légumes
- Les substances autorisées
- Les procédés autorisés

### Méthodes utilisées :

- La formation repose sur un support et des annexes qui sont communiqués aux stagiaires le jour de la formation.
- Des exercices et ateliers de mise en pratique sont proposés, en alternance avec des exposés théoriques.

### Objectifs pédagogiques :

- Identifier le rôle des opérateurs de la filière jus & nectars et leurs responsabilités
- Appréhender le cadre réglementaire français et européen s'appliquant aux jus & nectars
- Maîtriser les spécificités réglementaires des jus & nectars au sein de la famille des boissons sans alcool
- Identifier les documents de référence de la filière : Code étiquetage Unijus, Code "jus & nectars de légumes", "Code of practice" de l'AIJN...

### Modalités d'évaluation :

- Une évaluation des acquis de chaque participant est réalisée grâce à des cas pratiques, des ateliers.
- Un QCM d'évaluation est proposé en fin de module.

## MODULE 2 : CONNAISSANCES ET COMPREHENSION DU MARCHÉ DES JUS ET NECTARS (APPROVISIONNEMENTS, FABRICATION, EMBALLAGES)

### Objectifs généraux :

- Acquérir les connaissances de base sur la filière des jus & nectars (approvisionnement, fabrication, emballages)
- Développer ses connaissances produits.

**PREREQUIS :** avoir suivi le module 1 il y a moins de 2 ans.

### Délai d'accès :

L'inscription est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la formation.

### Public :

Tout nouvel arrivant dans une entreprise de la filière jus de fruits.

### Intervenants :

Pauline BIGNON et Emilie JORDA *Affaires Scientifiques et Réglementaires UNIJUS*

### Prochaines sessions :

4 avril 2023  
27 juin 2023  
10 octobre 2023

### Lieu de la formation :

Unijus, 23 Boulevard des Capucines  
75002 Paris

### Organisation et durée :

De 3 participants minimum à 10 maximum  
Durée et horaire : 7h30 | 9h à 17h30  
Repas inclus

### Modules 1 & 2 Tarifs TTC / participant :

650 € pour les adhérents Unijus / Qualijus  
850 € pour les non adhérents

### Contacts et informations :

01 47 42 82 82 | [unijus@unijus.org](mailto:unijus@unijus.org)  
Merci de nous préciser si vous avez besoin d'une adaptation afin de vous garantir un accès à la formation dans les meilleures conditions.

### Contenu de la formation :

Ce module présentera :

- **Les principales données économiques du marché ainsi que les données de consommation** des jus de fruits et nectars (France, UE).
- **Les grandes étapes de fabrication d'un jus et d'un nectar de fruit, depuis la récolte jusqu'au conditionnement.**  
Seront notamment détaillés :
  - Sources d'approvisionnement des matières premières et cultures fruitières (agrumes, pomme, raisin)
  - Modalités d'extraction des jus, d'obtention des purées de fruits
  - Traitements de stabilisation (pasteurisation, HPP...) et conditionnement
  - Principaux dangers associés à la fabrication de jus et nectars de fruits (dangers physiques, chimiques, biologiques)
  - Composition nutritionnelle et physico-chimique
- **Les principaux types d'emballages** utilisés pour le conditionnement des jus et nectars de fruits ainsi que les dispositions réglementaires associées (composition du matériau, modalités d'étiquetage...).

### Méthodes utilisées :

- La formation repose sur un support, des exercices tout au long de la formation et des annexes qui sont communiqués aux stagiaires le jour de la formation.

### Objectifs pédagogiques :

- Décrire les spécificités du marché des jus et nectars en France (ventes, profils des consommateurs)
- Identifier les enjeux autour des matières premières (jus, purées) pour mieux appréhender le marché
- Décrire le processus de fabrication d'un jus de fruits
- Identifier les principales techniques utilisées pour différencier les jus et nectars mis sur le marché
- Appréhender les principaux dangers associés à la fabrication des jus et nectars
- Appréhender les caractéristiques et les enjeux des emballages de jus et nectars

### Modalités d'évaluation :

- Une évaluation des acquis de chaque participant est réalisée grâce à des cas pratiques, des ateliers.
- Un QCM d'évaluation est proposé en fin de module.

## MODULE 3 : ETIQUETAGE DES JUS ET NECTARS COMMERCIALISES SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

### Objectifs généraux :

- Assurer un étiquetage conforme des jus & nectars, valoriser un produit au regard de son potentiel de communication

**PREREQUIS :** avoir suivi le module 1 il y a moins de 2 ans.

### Délai d'accès :

L'inscription est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la formation

### Public :

Service Affaires réglementaires, R&D, Qualité ou Marketing souhaitant connaître et approfondir les règles d'étiquetage.

### Intervenants :

Pauline BIGNON et Emilie JORDA *Affaires Scientifiques et Réglementaires UNIJUS*

### Prochaines sessions :

5 et 6 avril 2023  
28 et 29 juin 2023  
11 et 12 octobre 2023

### Lieu de la formation :

Unijus, 23 Boulevard des Capucines  
75002 Paris

### Organisation et durée :

De 3 participants minimum à 10 maximum  
Durée et horaire : 15h | 9h à 17h30  
Repas inclus

### Modules 1 & 3 Tarifs TTC / participant :

1300 € pour les adhérents Unijus / Qualijus  
1700 € pour les non adhérents

### Contacts et informations :

01 47 42 82 82 | [unijus@unijus.org](mailto:unijus@unijus.org)  
Merci de nous préciser si vous avez besoin d'une adaptation afin de vous garantir un accès à la formation dans les meilleures conditions.

### Contenu de la formation :

Ce module présentera :

- L'ensemble de ces mentions devant figurer **obligatoirement sur les emballages des denrées alimentaires** avec des exemples et cas pratiques adaptés aux jus et nectars. Seront notamment approfondies :
  - Dénomination de vente*
  - Liste des ingrédients*
  - Déclaration nutritionnelle*
- Les mentions les plus fréquemment utilisées dans le cas des jus et nectars. Seront notamment approfondies :
  - *Allégations nutritionnelles et de santé (dont « sans sucres ajoutés »)*
  - *Mentions d'origine*

### Méthodes utilisées :

- La formation repose sur un support, des exercices tout au long de la formation et des annexes qui sont communiqués aux stagiaires le jour de la formation.

### Objectifs pédagogiques :

Appliquer la réglementation concernant l'étiquetage des jus & nectars

- *Identifier les textes de référence*
- *Appliquer la réglementation relative à l'information du consommateur de manière spécifique aux jus & nectars*
- *Construire une allégation nutritionnelle et/ou de santé conforme, et adaptée à son produit*
- *Appréhender les enjeux autour des allégations environnementales*

Appréhender les bonnes pratiques d'étiquetage élaborées par la profession

- *Identifier les documents de référence établis par la filière*
- *Utiliser des mentions valorisantes adaptées aux caractéristiques de son produit*
- *Identifier les bonnes pratiques d'étiquetage favorisant l'information du consommateur*

### Modalités d'évaluation :

- Une évaluation des acquis de chaque participant est réalisée grâce à des cas pratiques, des ateliers.
- Un QCM d'évaluation est proposé en fin de module.

## BULLETIN D'INSCRIPTION

Date limite d'inscription : **48 heures avant date de session**

Bulletin à renvoyer à [unijus@unijus.org](mailto:unijus@unijus.org)

Nom/Prénom du stagiaire : .....

Fonction du stagiaire : .....

Mail du stagiaire : .....

Société : .....

Adresse postale : .....

Responsable formation : .....

**Veillez cocher ci-dessous la formule choisie :**

- MODULE 1** : Introduction à la filière des jus et nectars (**200€TTC** adhérents/ **250€TTC** non-adhérents)
  
- MODULES 1 & 2** : Introduction à la filière des jus et nectars **et** Connaissances et compréhension du marché des jus et nectars (approvisionnements, fabrication, emballages) (**650 €TTC** adhérents/ **850€TTC** non-adhérents)
  
- MODULES 1 & 3** : Introduction à la filière des jus et nectars **et** Etiquetage des jus et nectars commercialisés sur le marché français (**1300 €TTC** adhérents/ **1700 €TTC** non-adhérents)
  
- MODULES 1 & 2 & 3** : Introduction à la filière des jus et nectars **et** Connaissances et compréhension du marché des jus et nectars **et** Etiquetage des jus et nectars commercialisés sur le marché français (**1700 €TTC** adhérents/ **2000€TTC** non-adhérents)

***Afin d'assurer une formation répondant au mieux à vos besoins, chaque participant est invité à répondre aux questionnaires envoyés avant le début de la session.***

*Merci de nous préciser tout handicap pour une prise en charge adaptée afin de garantir un accès à la formation dans les meilleures conditions.*

**UNIJUS est inscrit « Organisme de formation » depuis 2007, ce qui permet aux participants de bénéficier de la prise en charge de la formation par les OPCO.**