



Actalia
innovation

Créateurs d'innovations
alimentaires

Les ateliers innovation

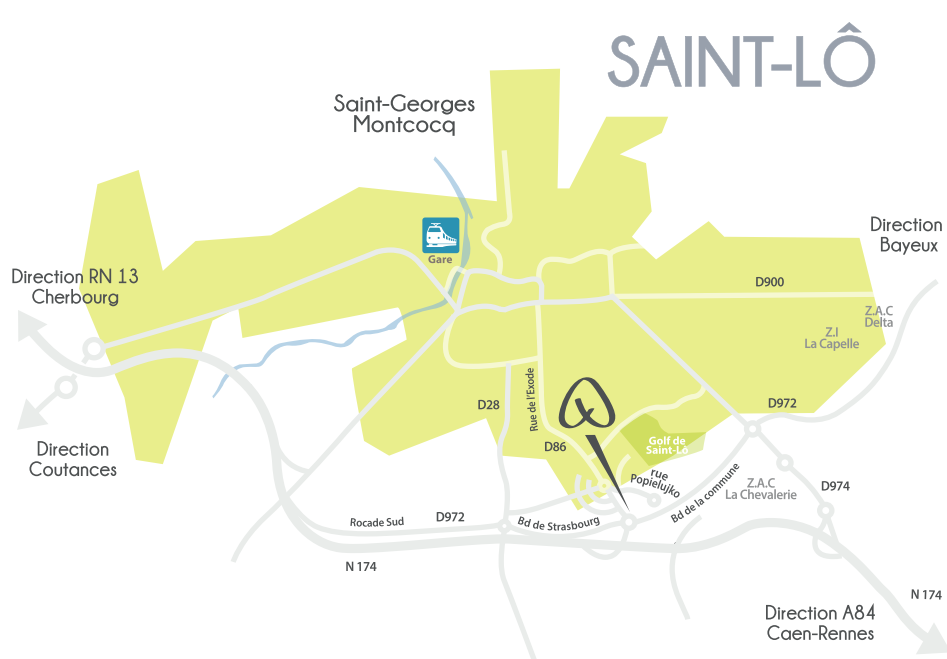
Les nouveaux évaluateurs :
Zoom sur la nutrition et la composition
de vos produits. Comment améliorer la
performance de vos produits face aux
nouveaux critères d'achat des
consommateurs ?

Yuka, Open Food Facts, Nutri-Score ...

Comprendre et décrypter ces nouveaux outils qui orientent le
choix des consommateurs pour vous aider à formuler autrement :

- Analyse des critères de notation
- Typologie d'utilisateurs
- Regard objectif sur ces applications
- Evaluation et mise en pratique
- Clés d'optimisation de la composition de vos produits

Le 16 Mai 2019 de 9h à 12h



Lieu de RDV :

FOODlab ACTALIA Innovation,
310 rue Popielujko 50000 SAINT-LÔ

Atelier gratuit, inscription obligatoire.

Informations et inscriptions par inscriptions par mail : v.reynier@actalia.eu

Vanessa REYNIER

Directrice ACTALIA INNOVATION

61 rue Jean Guéhenno
35000 RENNES
T : 02 33 06 71 71



Créateurs d'innovations
alimentaires

Un concentré d'expériences et expertises métiers pour imaginer
et développer vos produits de demain.