

# Catalogue des formation

**siqa**®



## Contexte

### **Comprendre les aliments ultra-transformés et leurs effets santé**

La consommation régulière ou excessive d'aliments ultra-transformés (AUT) est associée à des phénomènes d'addiction et des risques significativement accrus de plusieurs maladies chroniques, de dérégulations métaboliques et d'augmentation de mortalité.

La consommation de +10% d'AUT est corrélée dans les études épidémiologiques à un risque accru de 10% de cancer et de maladies cardiovasculaires, à une mortalité globale accrue de 14%, etc.

En 2019, et suite aux recommandations du Haut Conseil de la Santé publique du 9 février 2018, l'objectif de diminution de 20% de la consommation d'AUT est inscrit au Programme National Nutrition Santé 2019-2023.

### **Évaluer le niveau de transformation des aliments**

Siga a développé une méthodologie scientifique d'évaluation du niveau de transformation des aliments, se basant sur les procédés d'obtention des aliments et ingrédients, la réglementation et les avis EFSA et FSA.

Inspiré de la classification NOVA, il s'agit du premier indice alimentaire en mesure de descendre à la granularité des ingrédients dont certains sont identifiés comme étant des marqueurs d'ultra-transformation (MUT).

### **Construire une offre alimentaire plus saine et authentique**

L'indice Siga permet concrètement de mettre en avant les recettes les plus simples et d'identifier les AUT à consommer avec parcimonie au regard des dernières études épidémiologiques et des politiques de santé publique .

Siga met ainsi à disposition des industriels et distributeurs des outils d'analyse, de construction et promotion d'une offre alimentaire plus authentique.

### **Former tous les publics aux enjeux de l'ultra-transformation**

Nous vous proposons dans notre catalogue ci-dessous deux formations adaptées aux pratiques professionnelles dans votre entreprise pour :

- comprendre les enjeux de l'ultra-transformation,
- les intégrer à vos politiques qualité,
- développer des stratégies commerciales et marketing adaptées,
- comprendre et actionner les outils Siga.

**Formation #1**  
**Ultra-transformation**  
**et Applications R&D**

 **Public :**

Personnels ayant des compétences professionnelles en formulation (techniciens, assistant ingénieur, ingénieurs) et des connaissances en sciences de l'aliment.

 **Durée de la formation :**

3 heures, en présentiel.

 **Objectifs de la formation :**

A l'issue de la formation, les participants auront compris les enjeux de l'ultra-transformation ainsi que les caractéristiques d'un marqueur d'ultra-transformation. Ils seront familiarisés avec l'indice scientifique et les critères d'analyse Siga.

 **Compétences à acquérir :**

Utiliser les outils Siga pour (re)formuler, innover en pré-sélectionnant des ingrédients selon leur degré de transformation, dans un souci d'authenticité et de préservation du potentiel santé de l'aliment.

 **Contenu de la formation :**

**1. Les enjeux de l'ultra-transformation**

- Un impératif de santé publique : évaluer le degré de transformation

- Qu'est ce qu'un Aliment Ultra-Transformé (AUT) : la classification fondatrice NOVA, potentiel santé et AUT, Définition AUT par Siga
- Le passage de Nova à Siga

## 2. L'indice Siga

- Définition de l'indice
- Processus d'évaluation Siga
- Les critères Siga
- Score Siga et authenticité des produits

## 3. Application aux produits de marque

- Méthodologie de travail pour l'accompagnement des services R&D
- Travailler avec les outils Siga : Découverte de la plateforme siga (répartition des notes sur les produits évalués, fiche produit détaillée, ...)
- Comprendre les analyses siga par catégorie de produits (positionnement sur le marché, occurrences d'ingrédients pénalisant dans les produits, ...).

## 4. Résultats

- Reformulation des produits de marque
- Analyse des catégories de la marque



## Déroulement de la formation :

Lieu : dans vos locaux.

Date, Horaires, Nombre de participants : à définir ensemble.

Programme complet, étapes de mise en place de la formation et devis disponibles sur demande à **contact@siga.care**

**Formation #2****Ultra-transformation et activités  
commerciales & marketing** **Public :**

Personnels non scientifiques, sans compétences professionnelles en sciences de l'aliment, formulation, ayant des fonctions commerciales et/ou marketing.

 **Durée de la formation :**

3 heures, en présentiel.

 **Objectifs de la formation :**

A l'issue de la formation, les participants auront compris les enjeux de l'ultra-transformation, les critères d'analyse Siga, ainsi que la différence et complémentarité avec le nutri-score. Ils seront familiarisés avec l'indice Siga et les différents indicateurs de performance restitués par Siga.

 **Compétences à acquérir :**

- ✓ Intégrer la notion de transformation, l'authenticité et la préservation du potentiel santé d'un aliment, dans l'élaboration et la mise en oeuvre des politiques commerciales et marketing.
- ✓ Utiliser l'indice Siga et outils Siga dans un argumentaire de vente et/ou marketing, ou comme outil d'aide à la décision pour le référencement de produits.

 **Contenu de la formation :****1. Enjeux de l'ultra-transformation**

- Un impératif de santé publique : évaluer le degré de transformation
- Qu'est ce qu'un Aliment Ultra-Transformé (AUT) : La classification fondatrice NOVA, potentiel santé et AUT, Définition AUT par Siga

- Le passage de Nova à Siga
- Tendances consommateurs

## **2. L'indice Siga**

- Indice Siga et authenticité des produits
- Applicabilité et comparaison avec les autres scores

## **3. Les outils Siga**

- Les fiches d'évaluation
- Etude de positionnement (cas d'étude, mise en pratique sur les catégories de la marque)
- Allégations marketing
- Benchmark

## **4. Travailler avec les outils Siga**

- Tableau de synthèse sur les catégories de la marque, exemple de reformulation.
- Mise en pratique : construction d'un argumentaire de vente, jeux de rôle...

## **5. Documents fournis aux apprenants**

- Support format pdf de la présentation
- Evaluation de la formation
- Attestation de suivi de formation
- Bibliographie (présente dans les documents fournis)

## **Déroulement de la formation :**

Lieu : dans vos locaux.

Date, Horaires, Nombre de participants : à définir ensemble.

Programme complet, étapes de mise en place de la formation et devis disponibles sur demande à **[contact@siga.care](mailto:contact@siga.care)**