

# Étiquetage CANADA : Maîtriser l'étiquetage des aliments vendus au Canada.

En ligne - 6h – Jeudi 25 septembre 2025, 8h30-15h30

**350\$+taxes par personne\***

## Description sommaire de la formation

Vous fabriquez et/ou distribuez un produit alimentaire au Canada? Vous souhaitez éviter des non-conformités de l'agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et les maux de tête et de portefeuille qui peuvent s'y rattacher?

Venez-vous initier aux exigences fédérales en matière d'étiquetage des aliments avec cette formation théorique bonifiée d'exercices pratiques.

Cette formation a pour objectifs de vous aider à :

- Comprendre les **concepts de base** en matière d'étiquetage des aliments
  - *éléments obligatoires, dont le tableau de valeur nutritive et la déclaration des allergènes*
  - *applications techniques*
  - *applications graphiques*
- Acquérir une **méthodologie** pour veiller à la **conformité** des étiquettes des aliments vendus au Canada
  - *processus et formulaire de vérification de l'étiquetage*
  - *gestion des risques*
- Savoir mettre en valeur son produit à l'aide d'**allégations** conformes et bien justifiées.
  - *Allégations comparatives*
  - *Allégations relatives à la teneur nutritive*
  - *Allégations santé*
  - *Etc.*

## À qui s'adresse cette formation

- Entrepreneurs – transformation des aliments pour vente au détail ou vente directe aux consommateurs (*incluant la vendre en ligne*)
- Employés impliqués dans l'étiquetage des aliments vendus au Canada
- Étudiants en agroalimentaire

## Matériel didactique et outils remis

La formation nécessite l'utilisation d'un ordinateur équipé d'une caméra allumée en tout temps et d'un microphone permettant les interactions avec les autres participants et la formatrice. Il est aussi recommandé d'avoir des écouteurs avec micro intégré et de s'installer dans un endroit calme. Votre connexion internet doit être stable, et si possible, votre ordinateur doit être connecté directement sur votre équipement de réseau informatique (routeur, modem, etc.).

La formatrice rendra accessible la documentation (présentation, exercices, annexes) 24 h avant la formation.

## **Formatrice**

### **Émilie Jacques**

Cumulant près de 15 ans d'expérience dans l'industrie agroalimentaire, Émilie s'est rapidement spécialisée et passionnée pour les affaires règlementaires. Un heureux pivot entre le marketing, la R&D, la qualité et les opérations. À travers ses passages chez de grands transformateurs laitiers canadiens et l'accompagnement offert à des entreprises de toutes tailles et de tous secteurs en tant de consultante, elle a su forger son expérience et son approche adaptée aux réalités pratiques des transformateurs d'aujourd'hui.

Les ingrédients, valeurs nutritives, allégations et la vérification d'emballages n'ont plus de secret pour cette professionnelle dynamique.