

ATELIER REGLEMENTATION & NUTRITION

Les ingrédients : validez que vos innovations ne sont pas concernées par le règlement Novel Food

Vous êtes une entreprise attentive aux tendances de consommation. Vous développez un ingrédient innovant, promis à révolutionner le secteur alimentaire. Vous avez mené toutes les démarches : mise en lumière du produit, prospection commerciale, premiers clients... **Et soudain, c'est la catastrophe : cet ingrédient relève de la réglementation Novel Food (NF).**

Ce scénario est loin d'être anecdotique. De nombreux fabricants d'ingrédients découvrent trop tard que leur innovation est considérée comme un Novel Food. Êtes-vous certain que cela ne vous concerne pas ?

La réglementation Novel Food a évolué. Elle ne s'applique plus uniquement à des ingrédients "jamais vus", mais aussi au résultat innovant d'un procédé connu appliqué à une denrée connue. Lorsque le produit final présente des caractéristiques inédites, il peut alors être classé comme NF. C'est notamment le cas de certains colorants de substitution issus de fruits ou de légumes, de produits spécifiques issus de la biofermentation, ou encore de procédés connus récemment appliqués à des denrées inhabituelles.

Dès lors, comment déterminer si votre ingrédient relève du Novel Food ? Que faire si c'est le cas ? Et quelles catégories d'ingrédients ou quelles tendances de consommation sont aujourd'hui les plus susceptibles de générer des innovations soumises à la réglementation NF ?

VOS FORMATRICES



Maître Katia Merten-Lentz,
avocate



Béatrice de Reynal,
PhD Nutrition



Céleste Paris, Chargée de projet
alimentation et environnement

Expertes en réglementation, en innovation process & alimentaire et en tendances consommateur, elles sauront vous guider pour vous apprendre à décrypter les méandres réglementaires des ingrédients Novel Food. Validez le statut de vos innovations.

PROGRAMME

NM

- **14h30** - Présentation des intervenants NutriMarketing + FLS
Accueil des participants et tour de table
- **14h40** - Tendances de consommation et ingrédients associés - Cas concrets
 - a. **Clean Label** : L'envie pressante de naturel ou la crainte de l'artificiel ?
 - b. **Fermentation de précision** : un piège à Novel Food.
 - c. **La santé intestinale** : une priorité pour les Français, berceau d'innovations
 - d. **Le bien-être mental** : une tendance grandissante en France
 - e. **GLP-1** : une émergence

FLS

- **15h30** - Le statut Européen de Novel Food - définition, périmètre, conditions. FLS.
- Rappel des points saillants de la réglementation et les conséquences pour les entreprises innovantes françaises
 - a. Comment distinguer un **ingrédient Novel Food** d'un **ingrédient conventionnel**
 - b. Quelles sont les étapes de la **procédure normale d'autorisation**
 - c. Quelles sont les étapes de la procédure simplifiée dite "**notification pays Tiers**"
 - d. Comment utiliser une autorisation Novel Food pour renforcer sa **compétitivité**
 - e. **Cas concrets**

- **Prospective.** Quelles évolutions de cette réglementation à moyen ou long termes ?
- **Questions des participants**
- **Conclusions**



Mardi 17 mars 2026 de 14h30 à 16H30

Prix : 400 € HT



Intéressé ?

Contactez : celeste@nutrimarketing.fr