

BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES - 2026 —



CARLIER Martine
Ingénieur d'étude - Experte
des usages et
réglementations liées aux
produits carnés

Classe virtuelle **4 heures (13h à 17h)**
Lieu de la formation **Classe virtuelle**
Tarif **400 €**

Dates de la formation
Session n°1 19/05/2026

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Principe d'élaboration et de modification du code des usages - 45 minutes

Contenu des différentes parties - 45 minutes

Principe d'une fiche produit - 45 minutes

- Définition
- Ingrédients
- Critères technologiques et nutritionnels

Principales évolutions 2023 - 1h45

- Diminution du nombre d'additifs en général
- Réduction des doses d'emploi du nitrite de sodium et du nitrate de potassium
- Ajout des critères nutritionnels de l'accord collectif des professionnels

Pour qui ? —

- Les responsables production et qualité des entreprises de transformation
 - Les responsables R&D
 - Intervenants en Charcuteries Salaisons
 - Fabricants d'additifs
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Connaître les évolutions des différentes rubriques du Code des usages
Mieux les intégrer au niveau de la définition de ses produits d'entreprise

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

Formation animée par un des corédacteurs du Code des Usages
Exposés et cas concrets
Echanges



[Version en-ligne](#)