



Crédit photo : Commission Européenne

FORMATION LES QUALITES DES PRODUITS BIOLOGIQUES

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Avoir une approche objective sur les qualités des produits biologiques
- Comprendre et expliquer les polémiques concernant les qualités des produits bio
- Passer d'une approche nutriments à une approche régime alimentaire

Au programme

- **Approche méthodologique** : les critères de sélection des études, la méthodologie et l'interprétation des résultats
- **La qualité nutritionnelle** : matière sèche/fraîche, minéraux, micronutriments, phyto micronutriments
- **La qualité gustative** : les comparaisons et sur le terrain
- **La qualité sanitaire** : aspects chimiques (nitrates, résidus, ETM, mycotoxines ...) et aspects microbiologiques
- **Les approches globales** : méthodes morphogénétiques et méthodes technoscientifiques
- **La bio et la santé** : les études, la cohorte BioNutriNet
- **Vers un régime alimentaire bio**

Modalités pédagogiques : exposé & activités pratiques, partage d'expériences, exercices de groupe

Contact : celine.cresson@itab.asso.fr

À destination des
CONSEILLERS, FORMATEURS,
AGENTS DE DEVELOPPEMENT,
CERTIFICATEURS, RELAIS
AUPRES DES CONSOMMATEURS

FORMATEUR :
Bruno TAUPIER-LETAGE,
expert des qualités des
produits biologiques

LIEU : PARIS
LE 16 JANVIER 2018

DUREE : 7 HEURES
TARIF : 300 € HT/PERS

POINTS FORTS :
Des clés de compréhension
de la problématique & une
vision élargie de la qualité
des produits biologiques



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique
149 rue de Bercy
75595 PARIS Cedex 12
tel : 01 40 04 50 64

www.itab.asso.fr