

## GAMMES DE PRODUITS BIOLOGIQUES

Découverte des produits de l'épicerie salée en bio

**Public :** Toute personne souhaitant réaliser une formation sur les produits d'épicerie salée bio

**Pré requis :** Aucun

**Durée :**  
7h

### Objectifs :

- ✓ Identifier les différents types de produits d'épicerie salée dans le magasin
- ✓ Connaître les bienfaits et la valeur nutritionnelle des produits de l'épicerie salée
- ✓ Maîtriser les spécificités de chaque catégorie de produits et savoir les conseiller
- ✓ Connaître le développement du marché des différentes familles en bio

### Matériel nécessaire :

Ordinateur

Feutres  
couleurs

Post-it

Exemples  
pratiques

Produits  
phares

### Contenu et déroulé de la séance :

#### Partie 1 : La gamme de produits épicerie salée

- Les différentes familles de produits : Riz, pâtes et céréales, légumineuses et graines, huiles, vinaigres et assaisonnements, sauces et condiments, épices et herbes aromatiques, sels, conserves et plats cuisinés, soupes et potages, purées, produits apéritifs, produits du monde et algues...
- Les caractéristiques de fabrication en bio
- Eclairage sur différents produits spécifiques de l'univers épicerie salée

#### Partie 2 : La gestion du rayon épicerie salée

- Les règles de merchandising en adéquation du concept marchand
- La mise en place d'une implantation
- Les évolutions du marché et les nouvelles tendances de consommation
- La PDM et le CA et son évolution dans les enseignes généralistes et spécialisées

**Moyens pédagogiques :** travaux en ateliers et en ludo-pédagogie, compléments sous la forme d'apport théorique interactif, supports et livret de formation.

**Evaluation de la séance :** QCM

**Modalités spécifiques :** Attestation de fin de formation, suivi post-formation