

## Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires

Conventionnels, Clean Label et Bio. Évolution des pratiques d'utilisation

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innover dans le secteur concurrentiel de l'agroalimentaire

Proposer des aliments répondant aux attentes des consommateurs

### PUBLIC

Equipes R&D ,  
Formulation et qualité des IAA,  
Fournisseurs d'ingrédients et d'additifs

### PRÉREQUIS

Bac+2 ou équivalent

### 1ÈRE JOURNÉE

Introduction et réglementation : définitions et étiquetage

Additifs à finalité nutritionnelle : rôle et utilisation

Additifs de conservation : rôle et utilisation des conservateurs, antioxydants, dépresseurs d'aw, anti-rassissants, etc.

Additifs améliorant les propriétés organoleptiques : rôle et utilisation des arômes, colorants, édulcorants, épaississants, gélifiants, etc.

### 2ÈME JOURNÉE

L'attitude des consommateurs face aux additifs

Comment reformuler ses produits en « Clean Label » ?

Les additifs dans les aliments Bio

Atelier pratique dans le Centre d'Essais du Technopole Alimentec (CETA) :

l'utilisation des additifs dans la formulation d'une émulsion de type mayonnaise

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Savoir identifier les différents additifs et connaître leur rôle pour mieux les utiliser ou pour les substituer
- Comprendre la réglementation sur les additifs alimentaires et son évolution
- Être en mesure d'adapter sa démarche de formulation pour développer des produits conventionnels, Clean Label et Bio

### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation remise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mise en situation:
  - \* Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
  - \* Supports écrits d'exercices, documents « trame »

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués (*Comparatif de produits, Etude de la composition, Recettes à trous*)
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

### LES +

- Atelier pratique
- Echanges et analyses des pratiques
- Mise à disposition d'outils d'aide à la décision



### TARIF INTER-ENTREPRISES

1050€ Net de TVA\*

### DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières  
14h  
Technopole Alimentec  
Nous consulter

### INTERVENANT

Caroline DEVELLE et  
Nadège PERRET

\* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.