

Sur
2 jours

La naturalité : Au coeur de vos produits alimentaires

1ÈRE JOURNÉE

Identifier les enjeux de la tendance naturalité

- Distinguer les différentes composantes de la tendance naturalité
- Comprendre les attentes des consommateurs
- Connaître le marché du Clean Label et du Bio
- Comprendre l'influence des applications mobiles sur nos modes de consommation

Appliquer la réglementation

- Employer le terme «naturel» dans l'étiquetage
- Interpréter le règlement Bio
- Quels sont les additifs autorisés dans les aliments Bio ?

Développer un produit naturel

- Identifier les différentes pistes pour développer un produit suivant la tendance naturalité
- Adopter une démarche stratégique transverse
- Définir sa stratégie
- Identifier les leviers
- Intégrer les contraintes de la formulation en Clean Label

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innover dans le secteur concurrentiel de l'agro-alimentaire.

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

2ÈME JOURNÉE

Formuler en Clean Label et Bio

- Comprendre le rôle des additifs et sélectionner les solutions alternatives :
 - pour la conservation
 - pour améliorer les propriétés organoleptiques
- Identifier les fournisseurs

Atelier pratique dans le Centre d'Essais (CETA) : Reformuler un produit conventionnel en Clean Label et Bio

- Sélectionner les ingrédients
- Mise en application de nouvelles recettes



OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Comprendre les attentes des consommateurs et les différentes composantes de la tendance naturalité.
- Connaître le cadre réglementaire
- Maîtriser les outils pour entreprendre une démarche de développement de nouveau produit ou de reformulation en 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 (*Etude des packagings et de la composition de produits, Recettes à trous*)
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

TARIF INTER-ENTREPRISES

1050€ Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
14h
Technopole Alimentec
Nous consulter

INTERVENANT

Caroline DEVELLE

LES +

Atelier pratique
Etude des packagings et étiquetages de produits du commerce
Listing de fournisseurs d'ingrédients et références des solutions alternatives **

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