

La naturalité : Au coeur de vos produits alimentaires

Sur
2 jours

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innovier 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

TARIF INTER-ENTREPRISES

1050 € Net de TVA*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
14h
Technopole Alimentec
Nous consulter

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

LES +

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

** (non exhaustif)

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 les 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



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

- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises 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
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire