

## Les arômes et substances aromatisantes : de la réglementation à la mise en oeuvre

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innovier dans le secteur concurrentiel de l'agro-alimentaire

Proposer des aliments répondant aux attentes des consommateurs

S'assurer du réachat par le consommateur

### PUBLIC

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

### PRÉREQUIS

Bac+ 2 ou équivalent

### TARIF INTER-ENTREPRISES

550 € Net de TVA\*

### DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières  
7h  
Technopole Alimentec  
*Nous consulter*

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

### LES +

Exercice de groupe  
Manipulation d'échantillons  
Echanges et analyses des pratiques  
Mise à disposition d'outils d'aide à la décision

### Définition et perception des arômes

Chimie des arômes : récupération, extraction et fabrication des arômes

### Point réglementaire

Évolution de la réglementation européenne

Différentes catégories d'éléments aromatisants

Étiquetage des denrées alimentaires : focus sur les substances aromatisantes naturelles

### Utilisation des arômes

Tendances et innovations en aromatisation

Modes d'incorporation (émulsion, encapsulation, fixation ...)

Choix de l'arôme en fonction de la matrice alimentaire : focus sur les arômes naturels et Bio

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Comprendre la réglementation des arômes alimentaires et son évolution
- Choisir les arômes en fonction de son application
- Sélectionner les arômes autorisés en Bio, et adaptés aux produits Clean Label.
- Etiqueter son produit alimentaire dans le respect de la réglementation

### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire

- 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

