

Naturalité Formuler en Clean Label et Bio

Focus sur les alternatives à l'utilisation de nitrates et nitrites en charcuterie

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

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

Proposer des aliments répondant aux attentes des consommateurs, et de la charcuterie sans nitrates et nitrites

PUBLIC

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

PRÉREQUIS

Bac+ 2 ou équivalent

1ÈRE JOURNÉE

Identifier les enjeux de la tendance naturalité

Distinguer les différentes composantes de la tendance naturalité

Comprendre les attentes des consommateurs. Point sur la perception des consommateurs et la polémique liée à la consommation de nitrites/nitrates

Connaître le marché du Clean Label et du Bio pour mieux en identifier les opportunités

Comprendre comment les applications mobiles influencent et vont influencer nos modes de consommation

Focus : comment les nitrates et nitrites ressortent sur les applications

Développer un produit naturel

Identifier les différentes pistes pour développer un produit suivant la tendance naturalité

Adopter une démarche stratégique transverse

Définir sa stratégie de (re)formulation en Clean Label pour répondre aux exigences de naturalité des consommateurs: obtenir une liste d'ingrédients compréhensible des consommateurs, supprimer les additifs, supprimer les allergènes...

Appliquer la réglementation

Employer le terme « naturel » dans ses étiquettes, dans le respect de la réglementation

Focus sur l'étiquetage des produits « sans nitrite »

Interpréter le règlement Bio afin de pouvoir s'y conformer pour le développement d'un produit fini Bio

Focus sur les additifs autorisés en Bio

Développer un produit naturel

Identifier les leviers pour développer un produit naturel

Formuler en Clean Label et/ou Bio

Comprendre le rôle des additifs de conservation (conservateurs, antioxydants, etc.)

Sélectionner les solutions alternatives à leur utilisation en Clean Label et Bio

Identifier les fournisseurs.

Focus sur la technologie des barrières

Focus sur les alternatives à l'utilisation de nitrates et nitrites en charcuterie

Comprendre le rôle des additifs améliorant les propriétés organoleptiques - partie 1 : édulcorants, arômes, etc.

Sélectionner les solutions alternatives à leur utilisation en Clean Label et Bio

Identifier les fournisseurs



TARIF INTER-ENTREPRISES

1155 € 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)

2ÈME JOURNÉE

Formuler en Clean Label et/ou Bio

Comprendre le rôle des additifs améliorant les propriétés organoleptiques - partie 2 : colorants, texturants, etc.
Sélectionner les solutions alternatives à leur utilisation en Clean Label et Bio
Identifier les fournisseurs

Développer un produit naturel

Intégrer les contraintes de la formulation en Clean Label dans sa démarche de développement produit :

- Maîtriser le coût
- Maîtriser la qualité des matières premières et les BPH
- Valider la durée de conservation
- Anticiper l'impact organoleptique
- Adapter son process

Connaître les autres leviers pour développer un produit naturel :

- Process
- Packaging
- Communication

Formuler en Clean Label et/ou Bio

Formuler un produit type émulsion en Clean Label et Bio :
Sélectionner les ingrédients, créer et fabriquer la recette

Restituer

Valider les acquis de la formation

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Comprendre les attentes des consommateurs et les différentes composantes de la tendance naturalité. Comprendre la polémique liée à la consommation de nitrites/nitrates et ses origines
- 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 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

