

Les céréales alternatives

Les céréales alternatives (céréales secondaires) ont le vent en poupe actuellement. Face aux enjeux environnementaux et aux attentes croissantes des consommateurs, 40% des Français veulent consommer davantage de produits végétaux. Les céréales alternatives représentent ainsi une source d'innovation prometteuse pour une alimentation locale, saine et durable. Comment intégrer ces céréales alternatives dans vos recettes ? Quels sont leurs intérêts nutritionnels et leurs fonctionnalités ? Quelle est la perception/attentes des consommateurs et professionnels à leur égard ? Vous découvrirez non seulement les nombreux avantages de ces céréales, mais aussi des méthodes concrètes pour les intégrer dans vos applications.



OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innovier en proposant des produits sains et respectueux de l'environnement

PUBLIC

IAA d'AURA,
Unités de transformations,
Restauration collective,
Agriculteurs-transformateurs

PRÉREQUIS

Bac+ 2 ou équivalent en agroalimentaire

TARIF INTER-ENTREPRISES (par personne)

TPE/PME :

- Membre du réseau Alimentec/Cluster Bio : 300€*
- Non membre : 550€*

ETI :

- Membre du réseau Alimentec/Cluster Bio : 450€*
- Non membre : 850€*

DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières
7h
En visio-conférence
Nous consulter

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

LES +

Exercices de groupe,
Manipulation d'échantillons,
Listing et cartographie des fournisseurs d'ingrédients

LA FILIERE DES CEREALES ALTERNATIVES

Le marché des céréales alternatives

Panorama des produits du marché à base de céréales alternatives bio et conventionnelles

La perception des consommateurs et des professionnels

Les intérêts des céréales alternatives :

- Intérêts agro-environnementaux
- Intérêts nutritionnels
- Fonctionnalités

L'INTEGRATION DES CEREALES ALTERNATIVES, illustrée par 4 concepts produits

L'approvisionnement en ingrédients à base de céréales alternatives

Capacité de transformation en AURA

- Cartographie des IAA et sous-traitants présents
- Matériel disponible

Présentation et industrialisation des 4 concepts produits

- Définition des concepts
- Processus de fabrication et équipements nécessaires

Echanges sur l'intégration des céréales alternatives dans votre process

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Connaître les intérêts et bénéfices des céréales alternatives
- Les utiliser dans des projets d'innovation

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

