



Revisitez vos gammes avec les protéines végétales et surfez sur la tendance Vegan !

Journées Techniques : 28 et 29 juin 2018 de 9h à 18h00, Avignon

Pour les TPE/PME (<300 salariés) cotisant à OPCALIM, prise en charge à 100%

Objectifs

- Comprendre les consommateurs végétariens et flexitariens et leur intérêt pour les protéines végétales
- Identifier des sources de protéines végétales pour proposer de nouveaux produits adaptés à ces consommateurs
- Connaître les atouts et limites des protéines (végétales et animales) pour mieux formuler

Contexte

Le marché des protéines végétales est en plein essor, poussé par une recherche croissante de produits durables et de meilleure qualité nutritionnelle, la montée en puissance du végétarisme et du flexitarisme (pratique flexible du végétarisme où la consommation de produits animaux pourra être occasionnelle) et un prix donnant l'avantage aux matières protéiques végétales. Les protéines végétales sont souvent opposées aux protéines animales mais est-il vraiment pertinent de les opposer ?

Programme

1re journée

9h00 à 12h30 : Contexte

- Pourquoi consommer des protéines végétales ?
- Les sources de protéines végétales (Matières protéiques végétales, soja, pois, fève, colza, algues...)
- Petit tour du marché
- Contexte réglementaire

14h00 à 17h30 : Propriétés fonctionnelles et technologiques des protéines

- Impact des protéines sur la saveur, la couleur, la texture...d'un aliment composé

2ème journée

9h00 à 12h30 : Travaux pratiques sur les propriétés fonctionnelles et technologiques des protéines

14h00 à 17h30 : Travaux pratiques

- Formulation d'un produit vegan
- Comparaison avec la formulation d'un produit associant protéines végétales et animales

Méthode et moyens pédagogiques :

- Support de formation : diaporama, documents papier
- Alternance d'exposés et interactivité forte entre le formateur et les stagiaires
- Etudes de cas pratiques

Intervenant :

Noémie SIMON, Ingénieur alimentation humaine, TERRES UNIVIA (Interprofession des huiles et protéines végétales)
Christine CHENE, Docteur Ingénieur agroalimentaire, ADRIANOR (Centre technique du réseau ACTIA)

Les Conseillers Techniques du CRITT peuvent aussi vous accompagner dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ce sujet.

Tarifs

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Gratuit pour les adhérents OPCALIM dans le cadre du programme TPE-PME (< 300 salariés) : [Inscription obligatoire sur le site OPCALIM](#)
- Adhérent CRITT/FRIAA 2018 : 900 € HT/stagiaire soit 1080 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2018 : 1300 € HT/stagiaire soit 1560 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 14/06/2018 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

PUBLIC PRE-REQUIS

Personnes travaillant en R&D ou consacrant une part de leur temps au développement de produits

Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par



BULLETIN D'INSCRIPTION

Revisitez vos gammes avec les protéines végétales

Journées Techniques : 28 et 29 juin 2018, Avignon
à retourner avant le 14/06/18* par fax au 04 90 31 55 10
par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise _____

Nom et Prénom _____

Fonction _____

Email _____ tel : _____

JE M'INSCRIS

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Cotisant à OPCALIM et étant une TPE-PME de moins de 300 salariés, [je m'inscris sur le site d'OPCALIM](#)
- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2018, je joins un chèque de 1080€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2018, je joins un chèque de 1560€ TTC / personne
- Je bénéficie de -20% de réduction pour le 2ème participant de la même société
- Je souhaite faire prendre en charge cette journée par mon fond de formation (mentionnez OPCA :), merci de me transmettre une convention.
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 15 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.

(Règlement intérieur de formation)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Caroline ROUYEYROL - Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur  

Avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

