



Qualités des produits



Formulation nutritionnelle avec Excel

Concevez des recettes avec des objectifs nutritionnels

Jeudi 7 mars 2019, à Aix-en-Provence

Objectifs

- Identifier des recettes satisfaisant votre cahier des charges nutritionnel
- Connaître et utiliser Excel pour formuler sous contraintes

Contexte

La programmation linéaire (ou modélisation sous contraintes) n'a été utilisée que très récemment à des fins d'optimisation de formulation, le premier exemple étant sur un mélange d'huiles nutritionnellement et économiquement optimisé. Plus récemment, le programme OPTIMED (Optimisation des produits méditerranéens) l'a utilisé pour optimiser des produits élaborés : des quantités minimales de nutriments devaient par exemple être obtenues tout en respectant un coût de revient maximal. Dernièrement, le Réseau Nutrition des centres techniques ACTIA a développé un outil accessible à tous grâce à Excel. La programmation linéaire est un outil puissant pour savoir si un ensemble de contraintes peut être respecté dans un contexte donné. Elle permettra par exemple de savoir si le Nutri-score peut être amélioré avec les ingrédients de la recette actuelle ou si d'autres ingrédients doivent être mis en œuvre. L'un des potentiels de cet outil est la possibilité de prendre en compte plusieurs critères distincts simultanément pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments.

Programme

- **Les enjeux de la formulation nutritionnelle : Pourquoi reformuler ?**
 - Les tendances et attentes du consommateur (végétal, naturalité, protéines, ...)
 - Nouvelles recommandations nutritionnelles (PNNS 4, repères de consommation, ...)
 - Des contraintes réglementaires pour les produits (allégations, Nutri-score, critères GEMRCN, ...)
- **Comment améliorer ses recettes avec Excel ?**
 - Les origines de la programmation linéaire
 - Principe illustré
- **Comment utiliser la programmation linéaire pour optimiser mes produits**
 - Présentation de l'outil mis au point par le RMT Nutriprévius
 - Travaux pratiques (venir avec un ordinateur équipé d'Excel)
- **Améliorer une recette existante en minimisant les modifications**
 - Exemple d'une fonction non linéaire
 - Travaux pratiques (sur Excel)
- **Avantages et limites de la programmation linéaire**
- **Présentation de l'outil développé par MS-Nutrition**
- **Travaux pratiques (venir avec un ordinateur équipé d'Excel)**
- **Questions / réponses**

Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation et outil Excel remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement et attestation de formation

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

Intervenants :

Caroline ROUYEYROL Conseiller Nutrition et R&D, Critt Agroalimentaire PACA

Audrey LESTURGEON Conseiller Nutrition et produits biologiques, Critt Agroalimentaire PACA

Florent VIEUX ou Rozenn GAZAN, MS-NUTRITION

Tarifs (règlement à l'ordre du CRITT)

- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 450 € HT/stagiaire, soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 650 € HT/stagiaire, soit 780 € 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 28 février 2019 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 et prérequis

Personnes travaillant en R&D ou consacrant une part de leur temps au développement de produits et ayant la pratique d'Excel. Avoir un ordinateur équipé d'Excel (idéalement dans une version non antérieure à 2007).

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  AGROALIMENTAIRE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	 MEMBRE DE Provence PACA Côte d'Azur	BULLETIN D'INSCRIPTION Formulation nutritionnelle avec Excel
Judi 7 mars 2019 à Aix-en-Provence à retourner avant le 28 février 2019* par fax au 04 90 31 55 10 ou par mail : Cliquez ici		
Entreprise _____		
Nom et Prénom _____		
Fonction _____		
Email _____ tel : _____		
JE M'INSCRIS (règlement à l'ordre du CRITT)		
<input type="checkbox"/> Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 540 € TTC / personne		
<input type="checkbox"/> Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 780 € TTC / personne		
<input type="checkbox"/> 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 10 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

Audrey LESTURGEON Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

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

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

