



Formulez des produits Bio au regard des attentes consommateurs Des recettes Bio clean et innovantes



Formation à distance

Objectifs :

- Connaître les tendances et enjeux pour les produits Bio transformés
- Savoir choisir ses ingrédients pour créer un nouveau produit Bio
- Formuler plus clean label

Contexte :

- Les produits Bio doivent respecter des contraintes particulières en termes de formulation. Notamment, le nombre de substances pouvant être utilisées est beaucoup plus restreinte. Ainsi, un copier / coller des produits conventionnel est souvent impossible : il est nécessaire de trouver des alternatives.
- L'attente des consommateurs pour des produits « clean » est de plus en plus forte.
- Le marché des ingrédients Bio est très innovant et propose une multitude d'ingrédients.

Programme :

Lundi 08/06/2020 - 14h00 - 17h30 :

1. Rappel des principes de la formulation de produits Bio :
 - Rappels de la réglementation et des règles de calculs
 - Ingrédients et additifs autorisés
 - Evolutions réglementaires à venir
 - Points de vigilance
2. Formuler plus clean : ingrédients alternatifs par fonctionnalité
 - Texturation
 - Aromatisation
 - Coloration
 - Conservation
 - Etc.

Mardi 09/06/2020 - 9h00 - 12h30 :

3. Tendances des ingrédients dans les produits Bio :
 - Panorama des ingrédients incontournables
 - Ingrédients innovants émergents
4. Cas d'étude : transformation de recettes en Bio

Méthode et moyens pédagogiques :

- Outil de vidéo en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation 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
Au besoin, notre référent handicap, Julien Rochat (j.rochat@ifriapaca.com), se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation

Mise à jour 09/04/2020

Date, durée (en h) et lieu

08/06/2020 Après midi et
09/06/2020 Matin
En distanciel (7h)

Intervenante

Gaëlle FREMONT
Experte des ingrédients Bio
Fondatrice d'INGREBIO

Public

Direction, R&D, Qualité,
Marketing. H/F

Prérequis

- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette pour se connecter à la formation
- Expérience en formulation de produits

Tarifs :

Adhérent 2020 :
450 € HT/stagiaire (540 € TTC)

Non Adhérent 2020 :
650 € HT/stagiaire (780 € TTC)

Repas et documentation compris.
(Prise en charge partielle ou totale possible : renseignez-vous auprès de votre OPCO)

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre 2020 Ocapiat : [Inscription obligatoire sur le site Ocapiat](#)

Organisme de Formation

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :
93840083884



N° Datadock 0001409

Contact

[Audrey LESTURGEON](#)

Inscription en ligne

(Cliquez ici)

laure.dupin@critt-iaa-paca.com

04 90 31 55 08



BULLETIN D'INSCRIPTION

À retourner par email laure.dupin@critt-iaa-paca.com ou inscription en ligne (Cliquez ici) ou à l'adresse suivante : Cité de l'Alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84140 MONTFAVET

Formulez des produits Bio au regard des attentes consommateurs
Lundi 8 juin 2020 après midi et Mardi 09 juin 2020 matin - En distanciel (7h)
N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock : 0001409

Entreprise :
Adresse :
CP : Ville : Tél :
Responsable de l'inscription : (Nom - Prénom) :
Mail :
Tél : Fonction :

Inscription des personnes suivantes :

Table with 4 columns: Nom, Prénom, Fonction, Email. Rows 1-3.

Coût de la formation pour l'entreprise :

Adhérent 2020 : 450 € HT/stagiaire (540 € TTC)
Non adhérent 2020 : 650 € HT/stagiaire (780 € TTC)

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

Au besoin, notre référent handicap, Julien Rochat (j.rochat@ifriapaca.com), se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation.

Total : € HT ; soit : € TTC

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).
Pour toute inscription annulée après le 29/05/2020, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

Form with two columns: Nom, Prénom, Signature de la personne habilitée à engager les inscriptions pour l'entreprise; Cachet. FAIT A / LE

