R&D MARKETING

# Valorisez vos biodechets ou coproduits en ingredients

## Révelez le potentiel de vos produits

## 11 juillet 2024 - Avignon - 7h

**Nouveauté**

*Accessible aux personnes en situation d'handicap*

### Public visé

Dirigeant, R&D, Qualité, Achats

Entreprises agroalimentaires souhaitant valoriser ses écarts de production/biodéchets et/ou intégrer des co-produits dans leurs produits

### Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

### Intervenante et Contact Pédagogique

Caroline ROUVEYROL, experte R&D
CRITT IAA SUD
mailto:caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com

### Intervenante et Contact Pédagogique

Caroline ROUVEYROL experte R&D CRITT IAA SUD

### Contact Administratif

Laure DUPIN – 04 90 31 55 08 laure.dupin@foodinpaca.com

### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier l'offre et des opportunités de coproduits sur le marché de l'agroalimentaire
- Lister les contraintes règlementaires
- Lister les autres contraintes et identifier des pistes de solutions

### Contexte

Un aliment upcyclé peut être défini comme un aliment contenant un ou plusieurs ingrédients qui aurait dû être jeté, mais qui a été élevé à une qualité supérieure pour être destiné à l'alimentation humaine, en plus d'avoir un impact positif pour l'environ

### Programme

De 9h à 12h30

- Pourquoi valoriser ses coproduits en alimentation humaine ?
- Le marché des coproduits en alimentation humaine
- Les enjeux règlementaires de l'alimentarité

De 13h30 à 17h30

- L'acceptabilité du consommateur, un frein ?
- Communication - Information du consommateur
  - Autres freins et réflexions pour la mise en place de solutions

### Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams – un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

*Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.*

### Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

R&D MARKETING

# Valorisez vos biodechets ou coproduits en ingredients

## Révelez le potentiel de vos produits

## 11 juillet 2024 - Avignon - 7h

**Contact Administratif**

Laure DUPIN –
04 90 31 55 08
laure.dupin@
foodinpaca.com

Enregistrée sous le numéro 93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le 19/02/2024

€ **Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2024 : 500€ HT**

**Non adhérent 2024 : 700€ HT**

**Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société -** Repas et documentation compris

**Inscription en ligne : cliquez ici** **Délai d'accès :** 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :
Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).
Pour toute inscription annulée après le 26/06/2024 , la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.
Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation