



## Optimisez l'utilisation du sucre en industrie agroalimentaire

### Sucres raffinés, sirop d'agave, miel, quels sucres choisir ?

24 et 25 novembre 2024 - Nimes

Accessible aux personnes en situation d'handicap

#### Public visé

Recherche et développement  
Recherche et développement

#### Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

#### Intervenant(e)

Christine CHENE,  
Directrice ADRIANOR

#### Contact(s) Pédagogique(s)

Marine COZIC  
marine.cozic@critt-iaa-paca.com



#### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Lister les différents ingrédients apportant une saveur sucrée
- Choisir un sucre en fonction de ses propriétés et de ses objectifs de formulation
- Comprendre et appliquer une stratégie de réduction de la teneur en sucres



#### Programme

##### Journée 1

##### De 9h00 à 12h30 :

Introduction

Enjeux nutritionnels

- o Effets sur la santé
- o Consommation, aliments contributeurs
- o Recommandations
- o Indicateurs : index glycémique, sucres rapides
- o Revendications nutritionnelles

##### De 13h30 à 17h00 :

Les différentes catégories de substances sucrantes

- o Classification biochimique des glucides
- o Effet sur la solubilité et le pouvoir réducteur
- o Procédés d'obtention

Saveur sucrée

- o La réponse sensorielle : seuils, variabilité
- o Interaction avec les autres perceptions
- o Effet des facteurs extérieurs

##### Journée 2

##### De 9h00 à 12h30 :

Les fonctions technologiques des sucres :

- o Solubilité, changement d'état
- o Texture
- o La conservation

L'offre en ingrédients sucrants

##### De 13h30 à 17h00 :

Aspects marketing

- o Tendances
- o Evolution données nutritionnelles

Synthèse & Bilan



## Optimisez l'utilisation du sucre en industrie agroalimentaire Sucres raffinés, sirop d'agave, miel, quels sucres choisir ? 24 et 25 novembre 2024 - Nîmes



### 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 - 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 ([Lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:Lucile.bedel@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



### € Tarifs documentation compris

**Adhérent 2025 : 1 200 €**

**Non adhérent 2025 : 1 400 €**

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



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

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

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 12/11/2025, 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

### Contact Administratif

Lucile BEDEL -  
04 90 31 55 08  
[Lucile.bedel@foodinpaca.com](mailto:Lucile.bedel@foodinpaca.com)

AGROALIMENTAIRE SUD  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro  
93840083884

Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :  
FR089888-1

Mise à jour : le  
04/09/2025