



Choisissez et maîtrisez les matières grasses selon les spécificités de vos produits finis

Identifier, comprendre, sélectionner les matières grasses, reformuler les produits.

14 & 15 octobre 2026 - Avignon en présentiel - 14h



Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

99,75% d'atteinte des objectifs en 2024

99,80% de satisfaction en 2024

Public visé

Ingénieurs et Techniciens des services de R&D et Qualité

Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Mathieu Delample, responsable de l'Unité Recherche AGIR, docteur en chimie

Contact(s) Pédagogique(s)

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



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Discriminer une matière grasse selon ses propriétés physicochimiques
- Formuler des hypothèses étayées dans l'optique du remplacement de certains ingrédients



Programme

½ journée n° 1 :

- Tour de table/Accueil
- Tour d'horizon des matières grasses
- Définition des corps gras
- Cristallisation

½ journée n° 2 :

- Travaux pratique texture
- Choix des matières grasses selon applications

½ journée n° 3 :

- Les matières grasses en émulsion
- Cristallisation en émulsion
- Oxydation des matières grasses

½ journée n° 4 :

- Travaux dirigés : Classement des matières grasses et développement des axes sur les modulations de texture
- Evaluation de fin de formation



Choisissez et maîtrisez les matières grasses selon les spécificités de vos produits finis

Identifier, comprendre, sélectionner les matières grasses, reformuler les produits.
14 & 15 octobre 2026 - Avignon en présentiel - 14h



Contact Administratif

Lucile BEDEL
04 90 31 55 08
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
18/11/2025



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

Adhérent 2026 : 1 200,00€ HT

Non adhérent 2026 : 1 400,00€ 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 30/09/2026, 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