



Cuisez les protéines végétales

Intégrez plus de protéines végétales dans les recettes, pour une alimentation plus durable

17 novembre 2026 - Avignon en présentiel - 7h



Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

99,75% d'atteinte des objectifs en 2025

99,80% de satisfaction en 2025

Public visé

Recherche et développement, direction

Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Critt : Audrey Lesturgeon et Marine Cozic

Contact(s) Pédagogique(s)

Audrey Lesturgeon -
audrey.lesturgeon@critt-
iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier les sources de protéines végétales et leurs caractéristiques
- Intégrer plus de protéines végétales dans vos produits finis



Programme

- **Pourquoi consommer plus de protéines végétales ?**
 - Transition alimentaire : des protéines pour tous
 - Nutrition : qu'est-ce qu'une protéine, quels sont les besoins et leurs rôles, qualité des protéines, recommandations
- **Diversité des sources de protéines végétales et les associations**
 - Panorama de sources protéines végétales et leur composition
 - Savoir les associer
 - Exemples de produits à base de protéines végétales
- **Contexte réglementaire**
- **Propriétés fonctionnelles et technologiques des différentes sources de protéines végétales**
 - Structures des protéines
 - Propriétés techno-fonctionnelles des protéines
 - Travaux pratiques pour tester les propriétés techno-fonctionnelles
- **Modifier ou créer des recettes initialement à base de protéines animales**
 - Exemples de produits et décriptage des étiquettes
 - Travaux pratiques



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.



Cuisinez les protéines végétales

Intégrez plus de protéines végétales dans les recettes, pour une alimentation plus durable

17 novembre 2026 - Avignon en présentiel - 7h



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 : 650,00€ HT

Non adhérent 2026 : 850,00€ 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 03/11/2026, 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

Contact Administratif

Lucile BEDEL
04 90 31 55 08
Lucile.bedel@foodinpaca.com



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