



## Optimisez l'utilisation du sucre en industrie agroalimentaire

24 et 25 novembre 2026 - Nîmes en présentiel - 14h

<p><b>Accessible aux personnes en situation d'handicap</b></p>	
<p><b>Public visé</b> Recherche et Développement, Qualité Recherche et Développement, Qualité</p>	<p> <b>Objectifs</b></p> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lister les différents ingrédients apportant une saveur sucrée</li><li>• Choisir un sucre en fonction de ses propriétés et de ses objectifs de formulation</li><li>• Comprendre et appliquer une stratégie de réduction de la teneur en sucres</li></ul>
<p><b>Prérequis</b> Travailler dans une entreprise Agroalimentaire</p>	<p> <b>Programme</b></p> <p><b>Journée 1 :</b> <b>De 9h00 à 12h30 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introduction</li><li>• Enjeux nutritionnels :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Effets sur la santé</li><li>○ Consommation, aliments contributeurs</li><li>○ Recommandations</li><li>○ Indicateurs : index glycémique, sucres rapides</li><li>○ Revendications nutritionnelles</li></ul></li></ul> <p><b>De 13h30 à 17h00 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les différentes catégories de substances sucrantes :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Classification biochimique des glucides</li><li>○ Effet sur la solubilité et le pouvoir réducteur</li><li>○ Procédés d'obtention</li></ul></li><li>• Saveur sucrée<ul style="list-style-type: none"><li>○ La réponse sensorielle : seuils, variabilité</li><li>○ Interaction avec les autres perceptions</li><li>○ Effet des facteurs extérieurs</li></ul></li></ul> <p><b>Journée 2 :</b> <b>De 9h00 à 12h30 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les fonctions technologiques des sucres :<ul style="list-style-type: none"><li>○ Solubilité, changement d'état</li><li>○ Texture</li><li>○ La conservation</li></ul></li><li>• L'offre en ingrédients sucrants</li></ul> <p><b>De 13h30 à 17h00 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aspects marketing<ul style="list-style-type: none"><li>○ Tendances</li><li>○ Evolution données nutritionnelles</li></ul></li><li>• Synthèse &amp; Bilan</li></ul>
<p><b>Intervenant(e)</b> Christine CHENE, Directrice ADRIANOR</p>	
<p><b>Contact(s) Pédagogique(s)</b> Marine COZIC <a href="mailto:marine.cozic@critt-iaa-paca.com">marine.cozic@critt-iaa-paca.com</a></p>	



### Optimisez l'utilisation du sucre en industrie agroalimentaire

24 et 25 novembre 2026 - Nîmes en présentiel - 14h



#### 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

*Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILLAN ([handicap@foodinpaca.com](mailto:handicap@foodinpaca.com))*



#### 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 - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2025 : 1 200,00€ HT**

**Non adhérent 2025 : 1 400,00€ HT**

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



#### **Nos résultats 2025 :**

**99,75 % d'atteinte des objectifs**

**99,80 % de satisfaction**

Mise à jour : le 15/01/2026

**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 10/11/2026, 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