



Optimisez l'utilisation du sucre en industrie agroalimentaire

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

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé

Recherche et Développement,
Qualité Recherche et Développement, Qualité

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

De 13h30 à 17h00 :

- Les différentes catégories de substances sucrantes :
 - Classification biochimique des glucides
 - Effet sur la solubilité et le pouvoir réducteur
 - Procédés d'obtention
- Saveur sucrée
 - La réponse sensorielle : seuils, variabilité
 - Interaction avec les autres perceptions
 - Effet des facteurs extérieurs

Journée 2 :

De 9h00 à 12h30 :

- Les fonctions technologiques des sucres :
 - Solubilité, changement d'état
 - Texture
 - La conservation
- L'offre en ingrédients sucrants

De 13h30 à 17h00 :

- Aspects marketing
 - Tendances
 - Evolution données nutritionnelles
- Synthèse & Bilan



Optimisez l'utilisation du sucre en industrie agroalimentaire

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

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

Nos résultats 2025 :

99,75 % d'atteinte des
objectifs

99,80 % de satisfaction

Mise à jour : le 15/01/2026



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)



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



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