



Nouveau

Musclez vos produits à destination des sportifs

Les exigences de la formulation et la production d'aliments pour sportifs

19 et 20 janvier 2023 les matinées en distanciel - 7h



Distance

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé

Toute personne concernée par le développement de produits : dirigeant, services R&D, qualité, marketing

Prérequis

Être impliqué dans le développement de produits

Intervenante



Florence Cultièr
Nutritionniste et fondatrice de PEPSWORK

Contacts Pédagogiques



Caroline Rouveyrol
caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître le marché des produits pour sportifs (chiffres, tendances, caractéristiques, ...)
- Appréhender les besoins nutritionnels des sportifs
- Savoir intégrer les contraintes réglementaires applicables aux produits pour sportifs
- Savoir formuler et produire des produits pour sportifs



Contexte

Le marché des produits destinés aux sportifs a beaucoup évolué depuis plusieurs années. Il s'adresse maintenant à tout type de sportifs et répond à leurs nouvelles exigences : clean label, protéines végétales, anti-dopage, raw food, etc. Selon Market Research, le marché mondial de la nutrition sportive devrait atteindre 42 Mds € en 2022. De belles opportunités de marché sont à saisir !



Programme

Le 19 janvier 2023 de 9h00 à 12h30

- **Marketing - Comprendre et appréhender le marché de la nutrition sportive**
 - Un marché dynamique en croissance
 - Offre produits, mappings et positionnements
 - Formats et galéniques
 - Acteurs en présence
 - Motivations et attentes des différents segments et consommateurs
 - Panorama des différents canaux de distribution
 - Un écosystème à connaître : tendances, nouvelles pratiques sportives, influenceurs, applications mobiles
 - Aperçu des tendances en nutrition sportive : vegan, paléo diet, low carb, raw food, chrono-nutrition, acido-basique, ...
- **Science - Besoins nutritionnels des sportifs**
 - Bases de la nutrition du sportif : besoins nutritionnels, hydratation (avant / pendant / après l'effort)
 - Spécificités liées aux différentes disciplines sportives
 - Influence de l'alimentation sur les performances physiques et la récupération
 - Equilibre acido-basique
 - Revue des recommandations scientifiques les plus récentes

Le 20 janvier 2023 de 9h00 à 12h30

- **Cadre réglementaire - Allégations et certifications**
 - Aperçu des différentes classifications de produits
 - Etiquetage, allégations nutritionnelles et de santé pouvant être utilisées pour les produits de nutrition sportive
 - Différentes certifications, labels qualité et antidopage



Nouveau

Musclez vos produits à destination des sportifs Les exigences de la formulation et la production d'aliments pour sportifs 19 et 20 janvier 2023 à distance - 7h

Contacts Pédagogiques



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

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le
04/11/2022



Programme (suite)

Le 20 janvier 2023 de 9h00 à 12h30 (suite)

• Innovation / Ingrédients, formulation et conception produits

- Ingrédients : entre tendance et science, présentation d'ingrédients fonctionnels et/ou nutritionnels innovants
- Les différentes étapes de la conception d'un produit de nutrition sportive (concept, formulation, déclaration de MSM éventuelle, fabrication, ...)

Evaluation de différents leviers d'innovation : de la biodisponibilité au packaging



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
- Etudes produits, innovation de concepts
- Support de formation remis aux stagiaires
- **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 (laure.dupin@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 comprise (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : le 20 décembre 2022 dernier délai

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 20/12/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire Sud.