

# VÉGÉTALISER VOS ASSIETTES



## CONTEXTE

- La restauration collective doit mettre en place des solutions pour répondre aux objectifs des lois EGAlim et Climat et Résilience tout en maintenant un coût des repas abordable pour tous
- Les consommateurs prennent conscience de l'impact de leur alimentation sur la santé et l'environnement
- Les habitudes alimentaires évoluent vers des régimes variés comme flexitarien, végétarien ou végane

## MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance de sessions théoriques, pratiques et d'échanges interactifs
- Pédagogie active et participative
- Exposés, diaporamas et travaux pratiques
- Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas
- Présentations et/ou dégustations de produits

## PRÉREQUIS A LA FORMATION

- Aucun prérequis n'est demandé pour suivre cette formation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation se concentre sur les ressources végétales et leur utilisation en restauration collective :

- Définir les attentes des usagers et les tendances dans l'alimentation végétale
- Identifier les objectifs et comprendre les enjeux d'une alimentation végétale
- Appréhender les problématiques réglementaires et nutritionnelles pour la végétalisation des assiettes en restauration collective (EGAlim, Climat Résilience)
- Comprendre le rôle nutritionnel et fonctionnel des protéines animales dans l'alimentation pour faciliter leur remplacement par des ressources végétales

## CONTENU DE LA FORMATION

### MATIN : Introduction sur les protéines végétales

- Séquence 1 : Identifier les enjeux liés aux lois EGAlim et Climat Résilience
- Séquence 2 : Introduire les produits locaux et de saison en restauration collective
- Séquence 3 : Diversifier les sources de protéines en restauration collective
- Séquence 4 : Focus sur les protéines végétales (légumineuses, céréales, etc)

### APRÈS MIDI : Bilan et évaluation

- Séquence 5 : Cas pratique : mise au point de recettes végétales appliquées aux contraintes pratiques et économiques de la restauration collective

## COMPÉTENCES

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Élaborer un menu équilibré à base de protéines végétales
- Appliquer la loi EGAlim dans sa structure
- Identifier des légumineuses et sources de protéines variées

## INTERVENANTS

Experts et ingénieurs spécialisés dans l'utilisation des protéines végétales en restauration collective et en industrie

## PUBLIC CIBLE

Responsables et employés de cantines, cuisines centrales, RHF, chefs cuisiniers, gestionnaires de collectivité, etc.

## DURÉE

2 demi-journées  
(2 x 4 heures)

## SESSION

5 à 15 personnes

## PRIX

2000 € HT par session en intra  
500 € HT par personne en inter

# DÉVELOPPER DES OFFRES VÉGÉTALES EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



## CONTEXTE

- Les consommateurs prennent conscience de l'impact de leur alimentation sur la santé et l'environnement
- Les habitudes alimentaires évoluent vers des régimes variés comme flexitarien, végétarien ou végane
- L'industrie agroalimentaire doit adapter ses offres à ce marché émergent pour lequel de nombreuses solutions restent à mettre en place

## MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance de sessions théoriques, pratiques et d'échanges interactifs
- Pédagogie active et participative
- Exposés, diaporamas et travaux pratiques
- Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas
- Présentations et/ou dégustations de produits

## PRÉREQUIS A LA FORMATION

- Aucun prérequis n'est demandé pour suivre cette formation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Définir les attentes des consommateurs et les tendances dans l'alimentation végétale
- Identifier les objectifs et comprendre les enjeux d'une alimentation végétale
- Comprendre le rôle nutritionnel et fonctionnel des protéines animales dans l'alimentation pour faciliter leur remplacement par des ressources végétales
- Appréhender les problématiques et leviers techniques de la production d'aliments végétaux en industrie agroalimentaire
- Appréhender les problématiques réglementaires et nutritionnelles pour la végétalisation des produits

## CONTENU DE LA FORMATION

### MATIN : Introduction sur les protéines végétales

- Séquence 1 : Étude des tendances et benchmark du marché des protéines végétales
- Séquence 2 : Utilisation des légumineuses en industrie agroalimentaire
- Séquence 3 : Focus sur les propriétés techno-fonctionnelles des protéines végétales

### APRÈS MIDI : Bilan et évaluation

- Séquence 4 : Étude de cas d'un produit : formulation et caractérisations physico-chimiques, nutritionnelles et sensorielles d'une application végétale
- Séquence 5 : Stratégie d'innovation et développement durable, conception d'un produit alimentaire

## COMPÉTENCES

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les sources de protéines végétales
- Connaître les procédés de transformation
- Formuler un produit végétal

## INTERVENANTS

Experts et ingénieurs spécialisés dans l'utilisation des protéines végétales en restauration collective et en industrie

## PUBLIC CIBLE

Responsables et employés R&D et innovation, porteurs de projets, etc

## DURÉE

1 journée  
(7 heures)

## SESSION

5 à 15 personnes

## PRIX

2000 € HT par session en intra  
500 € HT par personne en inter

# VALORISER VOS PRODUCTIONS AGRICOLES

## FOCUS CÉRÉALES



### CONTEXTE

- La valorisation des productions agricoles est devenue essentielle pour les agriculteurs souhaitant se démarquer et diversifier leurs revenus. Il ne suffit plus de produire : il est important de transformer ses produits, les différencier et les promouvoir pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs
- Cette formation aide les agriculteurs à identifier le potentiel de valeur ajoutée de leurs productions de céréales. Elle abordera la transformation, de la mise au point des produits jusqu'à leur industrialisation

### MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance de sessions théoriques, pratiques et d'échanges interactifs
- Pédagogie active et participative
- Exposés, diaporamas et travaux pratiques
- Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas
- Présentations et/ou dégustations de produits

### PRÉREQUIS A LA FORMATION

- Aucun prérequis n'est demandé pour suivre cette formation

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre à identifier les opportunités pour augmenter la valeur ajoutée des productions de céréales par la transformation et la différenciation
- Développer des compétences pour transformer les matières premières en produits finis ou dérivés afin de mieux répondre aux besoins du marché
- Découvrir les différents canaux de vente, que ce soit en circuits courts (vente directe, marchés locaux) ou circuits longs, et choisir les plus adaptés
- Connaître les problématiques et réglementations liées à la fabrication de produits à la ferme

### CONTENU DE LA FORMATION

#### JOUR 1 (demi-journée) : Introduction sur la production alimentaire

- Séquence 1 : Propriétés des céréales
- Séquence 2 : Les différents types de transformations et applications pour les céréales
  - Définition des produits et réglementation associée
  - Formulation et technologies de transformation
  - Équipements nécessaires : investissements et/ou sous-traitance
  - Avantages et inconvénients des différents types de transformation (approche technique, économique et marketing)

#### JOUR 2 (jour entier) : Bilan et évaluation

- Séquence 3 : Cas pratique, mise au point et fabrication d'un produit à base de céréales\*

*\*Le produit fabriqué sera défini en amont de la formation, en cohérence avec les attentes des apprenants.  
Exemples : pâtes, biscuits, mueslis, etc*

### COMPÉTENCES

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier des opportunités de valorisation
- Connaître les réglementations et les contraintes liées à la transformation
- Identifier les compétences nécessaires à la transformation
- Identifier des circuits de distribution

### INTERVENANTS

Experts et ingénieurs spécialisés dans la transformation de céréales

### PUBLIC CIBLE

Agriculteurs spécialisés dans la production céréalière, porteurs de projets, etc.

### DURÉE

1,5 jours  
(11 heures)

### SESSION

5 à 15 personnes

### PRIX

600 € HT par personne

# VALORISER VOS PRODUCTIONS AGRICOLES

## FOCUS LÉGUMINEUSES



### CONTEXTE

- La valorisation des productions agricoles est devenue essentielle pour les agriculteurs souhaitant se démarquer et diversifier leurs revenus. Il ne suffit plus de produire : il est important de transformer ses produits, les différencier et les promouvoir pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs
- Cette formation aide les agriculteurs à identifier le potentiel de valeur ajoutée de leurs productions de légumineuses. Elle abordera la transformation, de la mise au point des produits jusqu'à leur industrialisation

### MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance de sessions théoriques, pratiques et d'échanges interactifs
- Pédagogie active et participative
- Exposés, diaporamas et travaux pratiques
- Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas
- Présentations et/ou dégustations de produits

### PRÉREQUIS A LA FORMATION

- Aucun prérequis n'est demandé pour suivre cette formation

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre à identifier les opportunités pour augmenter la valeur ajoutée des productions de légumineuses par la transformation et la différenciation
- Développer des compétences pour transformer les matières premières en produits finis ou dérivés afin de mieux répondre aux besoins du marché
- Découvrir les différents canaux de vente, que ce soit en circuits courts (vente directe, marchés locaux) ou circuits longs, et choisir les plus adaptés
- Connaître les problématiques et réglementations liées à la fabrication de produits à la ferme

### CONTENU DE LA FORMATION

#### JOUR 1 (demi-journée) : Introduction sur la production alimentaire

- Séquence 1 : Propriétés des légumineuses
- Séquence 2 : Les différents types de transformations et applications pour les légumineuses
  - Définition des produits et réglementation associée
  - Formulation et technologies de transformation
  - Équipements nécessaires : investissements et/ou sous-traitance
  - Avantages et inconvénients des différents types de transformation (approche technique, économique et marketing)

#### JOUR 2 (jour entier) : Bilan et évaluation

- Séquence 3 : Cas pratique, mise au point et fabrication d'un produit à base de légumineuses\*

*\*Le produit fabriqué sera défini en amont de la formation, en cohérence avec les attentes des apprenants.  
Exemples : pâtes, biscuits, boissons, etc*

### COMPÉTENCES

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier des opportunités de valorisation
- Connaître les réglementations et les contraintes liées à la transformation
- Identifier les compétences nécessaires à la transformation
- Identifier des circuits de distribution

### INTERVENANTS

Experts et ingénieurs spécialisés dans la transformation des légumineuses

### PUBLIC CIBLE

Agriculteurs spécialisés dans la production de légumineuses, porteurs de projets, etc.

### DURÉE

1,5 jours  
(11 heures)

### SESSION

5 à 15 personnes

### PRIX

600 € HT par personne

# VALORISER VOS PRODUCTIONS AGRICOLES

## FOCUS FRUITS & LÉGUMES

### CONTEXTE

- La valorisation des productions agricoles est devenue essentielle pour les agriculteurs souhaitant se démarquer et diversifier leurs revenus. Il ne suffit plus de produire : il est important de transformer ses produits, les différencier et les promouvoir pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs
- Cette formation aide les agriculteurs à identifier le potentiel de valeur ajoutée de leurs productions de fruits et/ou légumes. Elle traite de la transformation, de la mise au point des produits et de leur industrialisation

### MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance de sessions théoriques, pratiques et d'échanges interactifs
- Pédagogie active et participative
- Exposés, diaporamas et travaux pratiques
- Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas
- Présentations et/ou dégustations de produits

### PRÉREQUIS A LA FORMATION

- Aucun prérequis n'est demandé pour suivre cette formation

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre à identifier les opportunités pour augmenter la valeur ajoutée des productions de fruits et/ou légumes par la transformation et la différenciation
- Développer des compétences pour transformer les matières premières en produits finis ou dérivés afin de mieux répondre aux besoins du marché
- Découvrir les différents canaux de vente, que ce soit en circuits courts (vente directe, marchés locaux) ou circuits longs, et choisir les plus adaptés
- Connaître les problématiques et réglementations liées à la fabrication de produits à la ferme

### CONTENU DE LA FORMATION

#### JOUR 1 (demi-journée) : Introduction sur la production alimentaire

- Séquence 1 : Propriétés des fruits et légumes
- Séquence 2 : Les différents types de transformations et applications pour fruits et légumes
  - Définition des produits et réglementation associée
  - Formulation et technologies de transformation
  - Équipements nécessaires : investissements et/ou sous-traitance
  - Avantages et inconvénients des différents types de transformation (approche technique, économique et marketing)

#### JOUR 2 (journée entière) : Bilan et évaluation

- Séquence 3 : Cas pratique, mise au point et fabrication d'un produit à base de fruits et/ou légumes\*

*\*Le produit fabriqué sera défini en amont de la formation, en cohérence avec les attentes des apprenants.  
Exemples : confiture, sauce, soupe, jus, conserves, etc*

### COMPÉTENCES

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier des opportunités de valorisation
- Connaître les réglementations et les contraintes liées à la transformation
- Identifier les compétences nécessaires à la transformation
- Identifier des circuits de distribution

### INTERVENANTS

Experts et ingénieurs spécialisés dans la transformation de fruits et légumes

### PUBLIC CIBLE

Agriculteurs spécialisés dans la production de fruits et de légumes, porteurs de projets, etc.

### DURÉE

1,5 jours  
(11 heures)

### SESSION

5 à 15 personnes

### PRIX

600 € HT par personne

# VALORISER VOS PRODUCTIONS AGRICOLES

## FOCUS PRODUITS LAITIERS



### CONTEXTE

- La valorisation des productions agricoles est devenue essentielle pour les agriculteurs souhaitant se démarquer et diversifier leurs revenus. Il ne suffit plus de produire : il est important de transformer ses produits, les différencier et les promouvoir pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs
- Cette formation aide les agriculteurs à identifier le potentiel de valeur ajoutée de leur production de lait. Elle traite de la transformation, de la mise au point des produits et de leur industrialisation

### MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance de sessions théoriques, pratiques et d'échanges interactifs
- Pédagogie active et participative
- Exposés, diaporamas et travaux pratiques
- Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas
- Présentations et/ou dégustations de produits

### PRÉREQUIS A LA FORMATION

- Aucun prérequis n'est demandé pour suivre cette formation

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre à identifier les opportunités pour augmenter la valeur ajoutée des productions laitières par la transformation et la différenciation
- Développer des compétences pour transformer les matières premières en produits finis ou dérivés afin de mieux répondre aux besoins du marché
- Découvrir les différents canaux de vente, que ce soit en circuits courts (vente directe, marchés locaux) ou circuits longs, et choisir les plus adaptés
- Connaître les problématiques et réglementations liées à la fabrication de produits à la ferme

### CONTENU DE LA FORMATION

#### JOUR 1 (demi-journée) : Introduction sur la production alimentaire

- Séquence 1 : Propriétés du lait
- Séquence 2 : Les différents types de transformations et applications pour le lait
  - Définition des produits et réglementation associée
  - Formulation et technologies de transformation
  - Équipements nécessaires : investissements et/ou sous-traitance
  - Avantages et inconvénients des différents types de transformation (approche technique, économique et marketing)

#### JOUR 2 (journée entière) : Bilan et évaluation

- Séquence 3 : Cas pratique, mise au point et fabrication d'un produit laitier\*

*\*Le produit fabriqué sera défini en amont de la formation, en cohérence avec les attentes des apprenants.  
Exemples : yaourt, glace, dessert, etc*

### COMPÉTENCES

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier des opportunités de valorisation
- Connaître les réglementations et les contraintes liées à la transformation
- Identifier les compétences nécessaires à la transformation
- Identifier des circuits de distribution adaptés à son produit

### INTERVENANTS

Experts et ingénieurs spécialisés dans des produits laitiers (yaourt, dessert, glace, etc)

### PUBLIC CIBLE

Agriculteurs spécialisés dans la production de lait, porteurs de projets, etc.

### DURÉE

1,5 jours  
(11 heures)

### SESSION

5 à 15 personnes

### PRIX

600 € HT par personne

# RÈGLEMENT DES ÉTIQUETAGES ALIMENTAIRES

## CONTEXTE

- Les exigences légales entourant l'étiquetage des aliments se renforcent et évoluent constamment, à l'échelle nationale, européenne et internationale. Les entreprises doivent répondre à des normes strictes en matière d'étiquetage
- Cette formation vise à fournir aux porteurs de projet et professionnels de l'agroalimentaire une compréhension des enjeux réglementaires et marketing des emballages

## MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance de sessions théoriques, pratiques et d'échanges interactifs
- Pédagogie active et participative
- Exposés, diaporamas et travaux pratiques
- Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas
- Présentations et/ou dégustations de produits

## PRÉREQUIS A LA FORMATION

- Aucun prérequis n'est demandé pour suivre cette formation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre le cadre législatif de l'étiquetage alimentaire (réglementation en vigueur, codes alimentaires, etc)
- Identifier les mentions obligatoires sur les étiquettes (dénomination, liste d'allergènes, DLC, etc)
- Intégrer des solutions d'emballage durables (biodégradables, recyclables) et réduire l'impact environnemental
- Maîtriser l'étiquetage nutritionnel (exigences liées aux informations nutritionnelles, comprendre le nutri-score)
- Appréhender les exigences sur les allégations de santé et nutritionnelles

## CONTENU DE LA FORMATION

### MATIN : Introduction sur les emballages

- Séquence 1 : Aspect réglementaire des étiquetages pour les produits alimentaires
- Séquence 2 : Identification et compréhension des mentions présentes sur un emballage
- Séquence 3 : Déclaration nutritionnelle d'un produit alimentaire et nutri-score

### APRÈS MIDI : Bilan et évaluation

- Séquence 4 : Allégations nutritionnelles et santé sur les emballages
- Séquence 5 : Études de cas appliquées sur divers emballages

## COMPÉTENCES

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître les normes et les réglementations liées aux étiquetages des emballages
- Savoir déterminer des valeurs nutritionnelles et un Nutri-score
- Appliquer les bonnes allégations au produit concerné

## INTERVENANTS

Experts et ingénieurs spécialisés dans la réglementation des étiquetages alimentaires

## PUBLIC CIBLE

Porteurs de projets, agriculteurs / producteurs, petites et moyennes entreprises, start-ups, etc.

## DURÉE

1 journée  
(7 heures)

## SESSION

5 à 15 personnes

## PRIX

2000 € HT par session en intra  
500 € HT par personne en inter

# DÉMARCHE DU DÉVELOPPEMENT D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE

## CONTEXTE

- Le développement d'un produit alimentaire est un processus complexe nécessitant une bonne maîtrise du marché, des attentes des consommateurs et de la méthodologie R&D. Cette formation vise à fournir les outils indispensables pour transformer une idée en un produit viable
- Vous serez guidé à travers les étapes du développement d'un produit, de l'idée à la mise sur le marché. Cela couvrira également les aspects financiers, incluant la gestion des coûts et la recherche de financements.

## MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance de sessions théoriques, pratiques et d'échanges interactifs
- Pédagogie active et participative
- Exposés, diaporamas et travaux pratiques
- Validation des acquis par QCM et/ou étude de cas
- Présentations et/ou dégustations de produits

## PRÉREQUIS A LA FORMATION

- Aucun prérequis n'est demandé pour suivre cette formation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Avoir une vue d'ensemble sur le marché agroalimentaire actuel et ses tendances
- Identifier les leviers et problématiques liés au secteur de l'agroalimentaire
- Savoir structurer son projet de l'idée jusqu'à la production du produit
- Comprendre les enjeux de financement et de budget pour démarrer son projet
- Avoir tous les éléments nécessaires pour structurer et lancer son projet de développement d'un produit alimentaire

## CONTENU DE LA FORMATION

### MATIN : Introduction sur le développement de projet

- Séquence 1 : Planification et chiffrage d'un projet
- Séquence 2 : Étude de marché (Benchmark, cible, etc.)
- Séquence 3 : Définition d'un cahier des charges et état de l'art du projet
- Séquence 4 : Formulation et caractérisation d'un produit alimentaire
- Séquence 5 : Transfert semi-industriel et industriel

### APRÈS MIDI : Bilan et évaluation

- Séquence 6 : Études de cas appliquées aux projets personnels\*

*\*Le projet personnel sera défini en amont de la formation, en cohérence avec les attentes des apprenants*

## COMPÉTENCES

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Définir son projet (Marketing, Techniques, Économiques et Organoleptiques)
- Identifier et connaître son marché (Benchmark, cibles, éléments de marché)
- Planifier et chiffrer son projet (Rétroplanning, budget, plan de financement)

## INTERVENANTS

Experts et ingénieurs spécialisés dans la R&D et l'innovation alimentaire

## PUBLIC CIBLE

Porteurs de projets, agriculteurs / producteurs, petites et moyennes entreprises, start-ups, etc.

## DURÉE

1 journée  
(7 heures)

## SESSION

5 à 15 personnes

## PRIX

2000 € HT par session en intra  
500 € HT par personne en inter