

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 PÉDAGOGIQUE

- 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