

# Formation : Additifs, stratégies de substitution et tendances Clean Label

14-15 Septembre 2022

au Centre Technique AGIR  
Talence près de Bordeaux

## CONTEXTE

Les additifs et les auxiliaires technologiques véhiculent une image négative, induisent une réticence du consommateur et confèrent un étiquetage complexe.

Substituer les additifs est une démarche longue, complexe et il est parfois difficile de trouver des informations permettant de contourner leur utilisation.

Cette formation consiste en une restitution bibliographique sur les possibilités de substitutions dans les domaines des additifs émulsifiants, texturants, conservateurs, enzymes, et additifs.

Au travers d'exemples de la littérature scientifique et technique ainsi que la consultation de technologues spécialisés, venez découvrir ce qui se fait aujourd'hui pour mieux répondre aux tendances de demain.

## OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- > Décrire le mécanisme d'action des catégories d'additifs abordés
- > Mettre en application les clés de substitution des additifs pour une reformulation produit

## PUBLIC

Personnels de services R&D/Qualité d'entreprises et de laboratoires d'application.

## MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

contact@agir-crt.com  
05 57 96 83 33

# Formation :

## Additifs, stratégies de substitution et tendances Clean Label

### PÉDAGOGIE

Formation théorique et mise en application à travers des dégustations

### ÉVALUATION

Evaluation en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques.

### DATE

14-15 Septembre 2022

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### LIEU

AGIR, 37 avenue Albert SCHWEITZER, 33600 Pessac

### DURÉE

2 jours de 9h00 à 17h30 soit 14 heures

### EFFECTIF MIN. PAR SESSION

5

### EFFECTIF MAX. PAR SESSION

10

*Etablissement accessible aux personnes handicapées*

### TARIFS

#### PAR PERSONNE

**800 € HT\* / 1 jour**

*\*Déjeuner compris*

> 15 ou 16 Septembre 2021

**1500 € HT\* / 2 jours**

*\*Déjeuner compris*

> 15-16 Septembre 2021

### PROGRAMME

#### Jour 1 : Stratégies de substitution pour les émulsifiants, texturants et conservateurs

##### Le Clean Label

- > Concept du Clean Label
- > Présentation de l'approche bibliographique

##### Les additifs stabilisants (émulsifiants/texturants)

- > Rappel sur leurs mécanismes d'action

##### Les additifs conservateurs

- > Remplacement des additifs

##### Evaluation réglementaire

- > Présentation du règlement des additifs et de la démarche de réévaluation engagée par l'EFSA

#### Jour 2 : Stratégies de substitution pour les colorants et maîtrise des enzymes

##### Maitrise des enzymes dans les matrices alimentaires

- > Définition des enzymes et fonctionnement, classification, réglementation
- Tour d'horizon sur les différentes enzymes avec les mises en applications
- > Restitution d'un projet sur l'utilisation d'enzymes en vue d'optimiser le moelleux dans les cakes

##### Les additifs colorants

- > Rappel sur leurs mécanismes d'action, dangerosité des composés azoïques et des nanoparticules, stabilité et leviers d'action sur la stabilité des colorants
- > Présentation des coloring foodstuffs : approche réglementaire
- > Tour d'horizon des fournisseurs et démonstrations

### Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

- |   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Inscription Jour 1     | Nombre de participant(s) : ..... | Prix par participant : 800€ HT / participant  |
| <input type="checkbox"/> Inscription Jour 2     | Nombre de participant(s) : ..... | Prix par participant : 800€ HT / participant  |
| <input type="checkbox"/> Inscription Jour 1 & 2 | Nombre de participant(s) : ..... | Prix par participant : 1500€ HT / participant |

**Total adhérent(s) :** .....€ HT

### Les participants

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

Dès facturation, règlement :

- Par chèque bancaire à l'ordre du CRT AGIR
- Par virement bancaire



## RIB AGIR

Numéro de TVA Intracommunautaire : **FR09399283621**

Coordonnées bancaires :

Code banque	Code guichet	N° de compte	Clé RIB
<b>10907</b>	<b>00001</b>	<b>42021122975</b>	<b>33</b>

IBAN : **FR76 1090 7000 0142 0211 2297 533**

ADRESSE SWIFT : **CCBPFRPPBDX** BPSO TALENCE

## Merci de cocher la case vous concernant

- Si votre entreprise finance 100% de la formation, merci de joindre un chèque de .....€TTC par participant à l'ordre du «CRT AGIR»
- Si le règlement est pris en charge par votre fond de financement : merci de renseigner les champs suivants

Organisme : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

Tel : .....

N° adhérent : ..... Date d'envoi de la prise en charge : .....

N° de dossier : .....

**La notification de prise en charge par votre organisme payeur sera remise au CRT AGIR au plus tard une semaine avant le début de la formation.**

**En cas d'annulation des participants dans les 5 jours ouvrés, il vous sera comptabilisé 50% du prix total du stage. En cas d'annulation ou d'abandon en cours de stage, le montant dû sera 100% du coût du stage. AGIR se laisse la possibilité de reporter ou d'annuler la formation au plus tard une semaine avant le début de la formation en cas d'effectif insuffisant.**

## Bon pour accord

**Pour AGIR**

Martine CREPIN  
Directrice

**Pour .....**

Nom :

Date :

Bon pour accord, cachet et signature

**Acceptez-vous la dématérialisation des factures ?**

OUI

NON

Si oui : adresse mail à laquelle vous recevrez la facture : .....

Si non : adresse de facturation :

.....  
.....