



FORMATION

Mieux caractériser la texture de vos produits par la rhéologie et la texturométrie

1^{er} décembre 2026

au Centre Technique AGIR
Pessac près de Bordeaux



CONTEXTE

En agroalimentaire et cosmétique, les produits fabriqués ainsi que les ingrédients utilisés présentent de multiples textures parfois difficiles à qualifier objectivement. La maîtrise de la texture des produits est indispensable pour leur mise en œuvre (procédé, pompabilité, évolution de texture en cas d'arrêt de ligne...) et leur stabilité ultérieure (stockage, sensibilité à la température...).

De plus en plus, les équipes de R&D et de production souhaitent caractériser de façon précise la texture de leurs produits à l'aide d'outils spécifiques afin de mieux maîtriser la conformité de la texture et d'objectiver l'impact des formulations et procédés sur cette dernière.

OBJECTIFS

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

- > Décrire les différents comportements en lien avec la texture des produits
- > Interpréter les paramètres analysés en lien avec la composition des produits
- > Identifier un équipement et une méthodologie adaptés permettant de mettre en évidence d'éventuelles problématiques de texture et de travailler à leur résolution

PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application (agro-alimentaire, nutraceutique, cosmétique, fabricants d'ingrédients)

MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

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

FORMATION

Mieux caractériser la texture de vos produits par la rhéologie et la texturométrie



PÉDAGOGIE

Formation théorique et démonstrations pratiques

ÉVALUATION

Évaluation écrite en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques

DATE

1^{er} décembre 2026

PRÉ-REQUIS

Bac +2 minimum en biochimie, biologie ou agro-alimentaire et appétence pour l'analytique

LIEU

AGIR, 37 avenue Albert Schweitzer - 33600 PESSAC

HORAIRES - DURÉE

09h00 à 12h30

14h00 à 17h30

1 jour soit 7h

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez-nous !

TARIF PAR PERSONNE

700 € HT

Date limite d'inscription

15 jours avant

la formation dans la limite des places disponibles.

INFORMATIONS & INSCRIPTION

contact@agir-crt.com

05 57 96 83 33

PROGRAMME

1. Notions de rhéologie

- > Viscosité et viscoélasticité
- > Grandeurs clés et construction de protocoles de mesure
- > Quel(s) appareil(s) pour quelle finalité ?
- > Applications pratiques sur des produits du quotidien

2. Notions de texturométrie/pénétrométrie

- > Grandeurs clés et construction des protocoles de mesure
- > Quels dispositifs et quels mobiles pour quelle utilité ?
- > Présenter ses données et en extraire les paramètres clés pour l'interprétation des résultats
- > Applications pratiques sur les produits du quotidien

3. Session pratique

- > Présentation de résultats sur différentes typologies de produits (ciblés au plus près de l'univers et du profil des apprenants)
- > Démonstration en laboratoire
 - > Rhéomètre HR10
 - > Texturomètre TA.XTPlus Connect

LES + DE LA FORMATION

- > Construire vos propres procédures pour qualifier vos produits et anticiper leur comportement sur ligne / stockage
- > Bien mettre en forme et interpréter vos résultats selon l'instrument choisi
- > Relier des paramètres physicochimiques à votre vocabulaire sensoriel pour qualifier la texture des produits



Bulletin d'inscription

Mieux caractériser la texture de vos produits par la rhéologie et la texturométrie

1^{er} décembre 2026

au Centre Technique AGIR
Pessac près de Bordeaux

Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

- ☐ Adhérent(s) Nombre de participant(s) : Prix par participant : 700€ HT
- ☐ Non adhérent(s) Nombre de participant(s) :
- Total adhérent(s) :**€ HT
- Total non 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 :

*Comprendre les aliments d'aujourd'hui
pour inventer ceux de demain*

**MODALITÉS ET ACCÈS
À LA FORMATION**
contact@agir-crt.com
05 57 96 83 33

AGIR est agréé organisme de formation sous le n° d'existence 72 33 03 81 533

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
10907	00001	42021122975	33

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 15 jours 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 :

.....
.....