



Réf. PS003

TECHNOLOGIE & PROCESS

Végétalisation des produits sucrés

Solutions ingrédients et démarche de reformulation

OBJECTIFS



- Définir les défis de la formulation végétale et les ingrédients à substituer
- Sélectionner les substituts selon les fonctionnalités recherchées
- Construire une démarche de reformulation produit

Présentiel - 1700€ HT - Bordeaux : 3 & 4 juin 2026

Dans un contexte de transition alimentaire, la végétalisation des produits sucrés devient stratégique. Complexe, la formulation doit préserver qualités organoleptiques, nutritionnelles et fonctionnelles. Cette formation fournit la compréhension des propriétés des ingrédients à substituer, solutions et leviers d'innovation pour développer des produits sains, durables, responsables.

INTERVENANT

Formation animée par les experts d'AGIR, Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés.

PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application
Secteurs : agro-alimentaire ou fabricant d'ingrédients ou d'additifs.

PRÉ-REQUIS

Niveau bac + 2 minimum biochimie, biologie, agro-alimentaire

PÉDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (exercices pratiques, présentation et dégustation de produits (du marché et maquettes)).

ÉVALUATION

Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaire ou d'étude de cas) et questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DURÉE & HORAIRES

2 jours (14 heures)
9h00-12h30 / 14h00-17h30

EN PARTENARIAT AVEC



INTRODUCTION À LA VÉGÉTALISATION DES PRODUITS ET TENDANCES MARCHÉ

- Comprendre la végétalisation et ses enjeux : définition, tendances de consommation, cadre réglementaire
- Les produits sucrés et ingrédients à substituer
- Le marché des produits végétaux
- Comparaison et dégustation de produits du marché : animal vs végétal

DÉFIS DE LA FORMULATION VÉGÉTALE

- Défis sensoriel, fonctionnels, nutrition, ingrédients, conservation, sécurité alimentaire

SUBSTITUTION DES ŒUFS, DE LA GELATINE, DU LAIT ET DE LA CREME

1. Revue des fonctionnalités technologiques (émulsifiantes, foisonnantes et gélifiantes)
2. Protéines alternatives : propriétés recherchées et limites
3. Les voies d'améliorations possibles

SUBSTITUTION DE LA MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

1. Comprendre les propriétés : structure & cristallisation
2. Matières grasses alternatives : propriétés recherchées et limites
3. Les stratégies d'optimisation de la texture

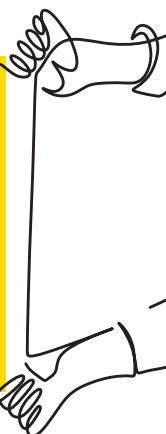
TD : démonstration des fonctionnalités et des stratégies d'amélioration

DÉMARCHE DE VÉGÉTALISATION DES PRODUITS : CAS PRATIQUES SUR 2 MATRICES

- Démarche suivie
- Dégustation de produits
- Résultats des évaluations sensorielles et analytiques

LES +

Etudes de cas pratiques et des produits du marché
Vous repartez avec une méthodologie et des solutions testées et évaluées
Apport de connaissances scientifiques sur les fonctionnalités des ingrédients et l'analytique



Mise à jour : 27/02/2026



adria-formationagroalimentaire.fr > formation.inter@adria-formation.fr > 02 98 10 18 55

Contactez-nous pour connaître les conditions d'accès à nos formations pour les personnes en situation de handicap.