

En partenariat avec :



## Programme de Formation

### Végétalisation des produits sucrés (réf : PS003)

#### Organisation

|                                         |                          |                |
|-----------------------------------------|--------------------------|----------------|
| <b>Durée :</b> 14 heures                | <b>Dates:</b> 02/06/2027 | 09:00 → 12 :30 |
|                                         |                          | 14:00 → 17 :30 |
| <b>Mode d'organisation :</b> Présentiel | 03/06/2027               | 09:00 → 12 :30 |
|                                         |                          | 14:00 → 17 :30 |
| <b>Lieu :</b> Bordeaux                  |                          |                |
| <b>Tarif :</b> 1750 €                   |                          |                |

#### Contenu pédagogique



##### **Public visé**

Ingénieurs et techniciens des services R et D, laboratoire d'application. Secteur agroalimentaire ou fabricant d'ingrédients ou d'additifs.



##### **Objectifs pédagogiques**

- 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



##### **Description**

Dans un contexte de transition alimentaire faites de la végétalisation de vos produits sucrés un véritable levier stratégique.

Cette formation vous apporte une compréhension des propriétés des ingrédients à substituer, des solutions et des leviers d'innovation pour développer des produits sains, durables et responsables.

##### **Contenu :**

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



En partenariat avec :



#### Substitution des œufs, de la gélatine, du lait et de la crème

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

#### Démarches 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 de solutions testées et évaluées.
- Apport de connaissances scientifiques sur les fonctionnalités des ingrédients et l'analytique



### **Prérequis**

Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire



### **Modalités pédagogiques**

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



### **Modalités d'évaluation et de suivi**

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas et de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.



### **Informations sur l'accessibilité**

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : [handicap.formation@adria.fr](mailto:handicap.formation@adria.fr)