



FORMATION

Choisir et maîtriser les matières grasses
selon les spécificités des produits finis

10 et 11 mars 2027

au Centre Technique AGIR
Pessac près de Bordeaux

CONTEXTE

La mise au point de produits agroalimentaires passe par de nombreuses étapes de conception : choix des ingrédients, formulation, procédé de fabrication, industrialisation... Des validations physico-chimiques ou sensorielles viennent souvent compléter l'approche jusqu'à l'approbation finale.

Dans le contexte actuel qui limite de plus en plus les additifs alimentaires et ingrédients polémiques, les enjeux de reformulation sont nombreux et il est parfois difficile de se retrouver dans les solutions alternatives proposées par les fournisseurs. Pour substituer des ingrédients et certains additifs, il faut commencer par connaître leur fonctionnement et leur utilité technologique. Cette étape de compréhension est donc nécessaire pour faciliter le travail de R&D.

OBJECTIFS

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

- > Discriminer une matière grasse selon ses propriétés physicochimiques identifiées sur des critères analytiques pertinents
- > Formuler des hypothèses étayées dans l'optique du remplacement de certains ingrédients

PUBLIC

Ingénieurs et Techniciens des services de R&D

MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

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

PÉDAGOGIE

Formation théorique et exemples d'application dans des produits

ÉVALUATION

Évaluation écrite en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques

DATE

10 et 11 mars 2027

PRÉ-REQUIS

Bac +2 minimum en biochimie, biologie ou agro-alimentaire

LIEU

AGIR, 37 avenue Albert Schweitzer - 33600 PESSAC

HORAIRES - DURÉE

09h00 à 12h30
14h00 à 17h30
2 jours soit 14h

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

TARIF PAR PERSONNE

1400 € 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. Présentation des matières grasses

- > Tour d'horizon
- > Procédés de fabrication
- > Composition moléculaire
- > Relation structure-propriétés

2. Cristallisation des matières grasses

- > Analyses principales
- > Force motrice de la cristallisation
- > Formes cristallines, propriétés et modulation des textures
- > TP1 - Impact de la matière grasse sur les produits finis

3. Choisir sa matière grasse selon son application

- > Arbre de décision selon plusieurs critères

4. Les émulsions

- > Formation des systèmes dispersés
- > Principaux mécanismes de déstabilisation
- > Analyses principales
- > Cristallisation en émulsion & focus sur la coalescence partielle : impacts sur les produits
- > Les émulsifiants

5. Les mélanges des matières grasses

- > Compatibilité, mélanges & propriétés
- > TP2
 - Qualité et adultération des corps gras
 - Classement des matières grasses & identification de pistes de substitution
 - Notions théoriques autour de pistes clean-label

LES + DE LA FORMATION

- > Repartez avec une méthodologie de sélection et remplacement des matières grasses
- > Gagnez des connaissances sur les fonctionnalités des ingrédients et leurs analyses
- > Visualisez l'impact des matières grasses au travers de cas pratiques



Bulletin d'inscription

Choisir et maîtriser les matières grasses
selon les spécificités des produits finis

10 et 11 mars 2027

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 : 1400€ 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 :

.....
.....