

PROGRAMME DE FORMATION

Comment intégrer les protéines végétales dans ses produits bio ?

En 2022, le Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes mène une grande étude sur l'utilisation, l'approvisionnement et la perception des protéines végétales bio.

Suite à cela, **une formation est proposée afin que vous ayez tous les éléments nécessaires pour étudier l'intégration de protéines végétales dans vos produits biologiques.**

Objectifs :

- Savoir choisir les protéines végétales adaptées pour votre formulation
- Connaître les types d'ingrédients, les avantages et inconvénients
- Connaître les fournisseurs d'ingrédients
- Prendre conscience des enjeux autour de cette filière

Programme :

- Les bases de la Nutrition (1h)

Les protéines qu'est-ce que c'est ?
Notion de besoins nutritionnels en protéines
Place des protéines végétales au sein des recommandations officielles (PNNS)
Avantages et limites des protéines végétales vs protéines animales ?
- Règlementation des produits et opportunités de communication (1h)

Les allégations nutritionnelles et de santé autorisées en lien avec les protéines (Europe)
Allergénicité et étiquetage Statut Novel Food où en est-on ?
Nutriscore
- Marché des alternatives végétales (1h)

Chiffres clés et tendances marché des alternatives végétales
Profil des consommateurs flexitariens / végétariens / vegan : qui sont-ils et quelles sont leurs attentes ?

- **Marché (suites) (1h)**
Exemples de produits sur le marché (GMS / GSS Bio) et analyse critique
Une opportunité de marché : Restauration collective scolaire
- **Développement de produits (1h)**
Critères clés : Teneur et qualité des protéines, fonctionnalités et clean label
Sourcing ingrédients : Les matières premières végétales en bio (Isolats, Concentrés, Farines...) et fournisseurs Intérêt de certains procédés pour améliorer la qualité des protéines végétales (extrusion, germination, fermentation...)
- **Conclusions (15 min)**
- **OFFERT** L'étude menée en 2022 sur les protéines végétales comprenant l'état des lieux complet et une analyse globale chiffrée vous sera remise gratuitement.

Intervenante

Emilie DALLE, NUTRIFIZZ
Chef de Projets Nutrition

Nutrifizz est une agence de conseil en nutrition et en innovation. Elle accompagne différents acteurs dans une démarche d'innovation en nutrition, au travers des études stratégiques de positionnement, des audits nutritionnels de gammes de produits, de développement de nouveaux produits, etc.

Public visé

- Reponsable R&D
- Responsable achats et filières
- Responsable marketing
- Responsable Commercial
- Gérant d'entreprise
- Tout autre profil intéressé par la formation

Modalités

- **Adhérents : 400€ HT**
- **Non-adhérents : 800€ HT**

Certification QUALIOPI (Nutrifizz)

Cette formation peut aussi être organisée en INTRA pour une seule entreprise, et adaptée à ses besoins. Contactez-nous !

Accessibilité : cette formation est accessible à tous