

Formation PROTEINES VEGETALES



28 Juin 2022

Formation en présentiel

Inscription auprès de :

Bastien Boissonnier, Chargé de Projets filières Cluster Bio, bboissonnier@cluster-bio.com

Emilie Dalle, Chargée de Projets Nutrition NutriFizz, emilie.dalle@nutrifizz.fr

Programme de Formation Protéines végétales

Date : 28 Juin 2022
Horaires : 9H-17h
Format : Formation Inter-Entreprises en présentiel
Lieu : **Cluster Bio Auvergne-Rhône-Alpes**
Ineed - Parc Rovaltain - 1 rue Marc Seguin 26300 Alixan

Tarif de la formation : 840€ T.T.C./ personne (Exonération TVA) incluant les frais d'inscription et la remise du support de formation au format électronique .pdf
Nos formations peuvent être prises en charge par votre OPCO.

N° de déclaration d'Organisme de Formation Continue NutriFizz (OFC) : 83630407463

Numéro SIRET : 52060911600022

Certifié QUALIOPi

NUTRIFIZZ

30, rue Drelon

63000 Clermont-Ferrand



Formateur : Emilie DALLE emilie.dalle@nutrifizz.fr 04 73 91 03 09 / 06 79 63 43 33

Cet atelier de formation "Protéines Végétales" est organisé par l'organisme de formation NUTRIFIZZ en partenariat avec Cluster Bio. L'objectif est d'aborder de manière innovante et appliquée le marché des protéines végétales.

Cluster Bio est le point de convergence et de référence de tous les acteurs du Bio en Auvergne-Rhône-Alpes.



A qui s'adresse cette formation : Équipes R&D / Qualité, Marketing, Fournisseurs d'ingrédients et transformateurs, porteurs de projets

Nombre de participants : 12

Pré-requis pour suivre la formation : Aucun

Objectifs

- Comprendre les enjeux du marché des protéines végétales (scientifiques / environnementaux / sociétaux)
- Identifier les atouts et contraintes des protéines végétales
- Appréhender le sourcing de protéines végétales : objectifs de formulation, quel type de protéines, combinaison d'ingrédients pour ajuster le profil en acides aminés, auprès de qui se fournir ?
- Connaître les critères-clés de formulation utiles dans le cadre d'une démarche de développement de produits à base de protéines végétales

Moyens pédagogiques et techniques :

Diaporama de formation remis au stagiaire (avec ressources à disposition)
Exemples concrets via l'étude d'exemples produits sur le marché

Moyens permettant de suivre la réalisation de l'action :

Liste d'émargement

Contenu de la formation

MATIN 9H-12H30

Accueil des participants / Tour de table et présentation du programme (20 min)

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 ?

APRES-MIDI (14h-17h)

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)

Evaluation de la formation (30 min)

QCM d'évaluation à l'entrée

QCM d'évaluation en fin de journée avec commentaires du formateur et remise d'un exemplaire corrigé

Attestation de formation remise au stagiaire si validation des acquis