En partenariat avec :

# Programme de Formation

## Végétalisation des produits sucrés (réf : PS003)

## Organisation

**Durée :** 14 heures

**Dates** : 02/06/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30
03/06/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30

**Mode d'organisation :** Présentiel

**Lieu :** Bordeaux

**Tarif :** 1750 €

## Contenu pédagogique

### *Public visé*

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