Programme de Formation

Substitut végétaux aux produits carnés - sécuriser vos produits et respecter les obligations d'étiquetage (réf : IF043)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables qualité, sécurité des aliments et réglementation.

Responsables R et D, innovation travaillant sur les alternatives végétales.

Responsables industriels ou chefs de projet impliqués dans la mise sur le marché de substituts végétaux à la viande.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les substituts végétaux et les sélectionner selon les règles en vigueur (régime végétarien, végan)
- Identifier les exigences réglementaires liées à l'étiquetage des substituts végétaux aux produits carnés
- Décrire les risques spécifiques associés à la fabrication de substituts végétaux en remplacement de produits carnés
- Construire un suivi des moyens de maîtrise des risques

Description

Les substituts végétaux aux produits carnés connaissent un essor considérable et se déclinent désormais sous de nombreuses formes. Les progrès réalisés en formulation et en procédé de fabrication ont permis d'en renforcer les qualités sensorielles et la satisfaction des consommateurs. Toutefois la recherche d'innovation organoleptique ne doit pas faire oublier les exigences fondamentales de sécurité sanitaire et de conformité réglementaire.

Cette formation vous apportera les repères essentiels pour développer et commercialiser des substituts végétaux aux produits carnés à la fois conformes et sûrs.

Contenu :

- Contexte
  - Enjeux et typologie de consommateurs
  - Panorama des substituts végétaux à la viande et au poisson
  - Circuits de distribution et évolution du marché

- Cadre réglementaire : étiquetage des substituts végétaux

- Dénomination des substituts végétaux
- Dénomination des ingrédients entrant dans la composition des produits
- Mentions de conformité aux régimes végétarien / vegan

- Principaux risques des substituts végétaux à la viande et moyens de maîtrise
  - Identifier les risques spécifiques aux substituts végétaux aux produits carnés
  - Outils et moyens de maitrise
  - Étude de cas

Prérequis

Avoir des connaissance de base en hygiène et sécurité des aliments, et des notions générales sur l'étiquetage alimentaire.

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriques et d'exercices de mise en application. Groupe limité à 8 personnes.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction 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