

Issus d'un procédé ancestral, les aliments fermentés sont la tendance du moment. Si leurs atouts sont nombreux – naturalité, intérêts nutritionnels, goût sublimé, valorisation de co-produits - la fermentation est un processus complexe et multiforme. Pour développer les produits alimentaires fermentés répondant aux attentes des consommateurs, les industriels de l'agroalimentaire doivent disposer de connaissances techniques et pratiques sur la fermentation.

Les objectifs

- Acquérir les compétences techniques et scientifiques pour comprendre la fermentation et ses enjeux,
- Comprendre la valeur ajoutée de la fermentation pour des produits agroalimentaires en terme de nutrition, bio-préservation et goût,
- Tester l'apport de la fermentation dans des produits agroalimentaires,
- Tester des produits alimentaires issus de la fermentation de coproduits végétaux,
- Mettre en œuvre la fermentation dans mes projets de développement

Programme

Qu'est-ce que la fermentation ?

9h-10h30

Cette session vous apportera les bases techniques et scientifiques pour comprendre la fermentation et ses enjeux.

Exemples d'application de la fermentation

10h30-11h30

Exemples pour répondre à des enjeux en terme de nutrition, de bio-préservation et de goût

Atelier dégustation

11h30-13h

Découvrez 5 produits agroalimentaires formulés à partir de coproduits fermentés

Déjeuner

13h-14h



FORMATION FERMENTATION

Développer les aliments et
coproduits végétaux de demain
avec la fermentation

1er juin
2022

À l'Agrapole à Lyon



Développer un produit alimentaire à base de végétaux fermentés

14h-16h

Les experts vous donneront les clés pour mener vos projets R&D : mode opératoire, équipement, aspects réglementaires...

Conclusion, échanges et suites

16h-17h

La journée se clôturera par un temps d'échanges qui permettra à chacun de mettre en perspective les connaissances acquises.

Public cible

Personnels de l'industrie agroalimentaire des services R&D, marketing, innovation

Profils formateurs



Yann Demarigny, Enseignant-chercheur en microbiologie, microbiologie alimentaire, technologie laitière et analyse sensorielle à l'ISARA.



Aurélie d'Assignies, Dirigeante de Very Foody, chef de cuisine spécialisée dans la création d'innovations pour l'industrie agroalimentaire.



Alain Etiévant, Directeur général d'Atelier du Fruit. La société accompagne les entreprises du monde de l'alimentaire, dans la Recherche & le Développement autour de procédés naturels.



Camille Duc, Responsable R&D spécialisé dans la fermentation du végétal (microbiologie et procédés) chez Atelier du Fruit.



Laura Bouley, Chef de projet R&D et formatrice spécialisée dans la fermentation des produits végétaux chez Atelier du fruit

Moyens pédagogiques

Une pédagogie interactive basée sur l'échange, les retours d'expérience entre participants et le partage de pratiques, de nombreux cas, des workshops et des mises en situation.

La formation en mode présentiel s'appuiera notamment sur :

- La présentation d'exposés – travaux pratiques sur des exemples concrets – étude de cas propre
- Des outils : 1 PC et vidéoprojecteur
- Des cas pratiques remontés par les participants et les tests de produit

Moyens d'évaluation

L'évaluation consiste à s'assurer que les objectifs fixés par l'organisme de formation ont été remplis par rapport aux objectifs propres du stagiaire et dans une perspective d'évolution des pratiques professionnelles. Ainsi une évaluation écrite de l'action de formation est systématiquement distribuée aux stagiaires en fin de session qui font une évaluation au regard de plusieurs critères :

- Notation du contenu de la formation par rapport à leurs besoins initiaux
- Notation du déroulé et du séquençage de la journée de formation
- Notation de l'animation générale
- Notation de la pédagogie et de la facilité des transmissions
- Notation des conditions matérielles et d'accueil
- Description des points positifs et négatifs de la formation
- Description des acquis qu'ils souhaitent appliquer à leur pratique professionnelle

Ces évaluations sont en permanence prises en compte dans l'adaptation des formations mises en œuvre. Le préalable consiste en un tour de table en début de journée, animé de façon à identifier les besoins du stagiaire. Le même tour de table en fin de journée permet de mesurer l'évolution des connaissances/techniques acquises grâce à la formation et d'évaluer les changements de comportement qu'elle pourra permettre dans la pratique professionnelle du stagiaire.

Validation / sanction de la formation

La validation est attestée par les fiches de présences de la formation et délivrance d'une attestation de participation par France Clusters sur demande uniquement.

Accès des personnes en situation de handicap

Les formations France Clusters sont ouvertes et accessibles aux personnes en situation de handicap. Nous contacter si besoin : formation@franceclusters.fr / 04 78 54 67 09

Mise à disposition des ressources pédagogiques

Les ressources pédagogiques sont transmises aux participants sur demande et peuvent revêtir différentes formes selon les formations : transmissions des supports pédagogiques par mail, impression des supports pédagogique le jour J, ou mise à disposition des supports pédagogiques dans des espaces en ligne. Cela sera précisé aux participants pendant la formation.

Conditions

Durée totale de la formation : 7 heures

Frais pédagogiques :

Adhérent 600€ HT | Adhérent partenaire 700€ HT | Non adhérent 800€ HT

Intéressé par cette formation ?

Contactez Aurélie CANNEVA, Responsable Animation Territoriale

Auvergne-Rhône-Alpes

06 16 33 58 40

aurelie.canneva@pole-innovalliance.com

Ou rendez-vous sur
pole-innovalliance.com

Possibilité de prise en charge financière par votre OPCO. Nous vous invitons à vous rapprocher de ce dernier, muni du devis et de la convention que nous vous ferons parvenir.

Nos partenaires

