



ADRIA

FOOD EXPERTISE

Centre d'expertise
agroalimentaire



CATALOGUE 2025



L'ADRIA	p. 4
L'offre ADRIA	p. 5
Sym'Previus	p. 6
Assurer la qualité et la sécurité des aliments	p. 7
Réussir sa (re)formulation produit	p. 12
Rendre les process plus sobres et plus durables	p. 15
Rendez-vous des managers	p. 18
Veille & réglementation alimentaire	p. 19
Activités de formation	p. 20
Audits & conseils	p. 22
Équipe formateurs-consultants	p. 23
Formations	p. 24
Je m'inscris	p. 47



> RECONNAISSANCES & CERTIFICATIONS



Édito

Ces dernières années, les transitions alimentaires, environnementales, ainsi que les évolutions réglementaires ont mis en lumière de nouveaux enjeux de sécurité alimentaire. Les conditions de production et de conservation des aliments évoluent, ouvrant la voie à l'émergence de contaminants inattendus.

L'impact de ces transformations sur la chaîne alimentaire est indéniable et appelle à une vigilance accrue et à des stratégies novatrices pour assurer la qualité et la sécurité des aliments que nous consommons.

Face à ces nouveaux risques, nous avons développé des solutions concrètes pour anticiper et maîtriser ces problématiques. Nos équipes, grâce à des projets de recherche ambitieux et à une expertise reconnue, ont acquis une maîtrise solide dans des domaines essentiels tels que le management de la sécurité des aliments, la réglementation, la performance des méthodes d'analyse et l'identification des contaminants microbiologiques alimentaires.

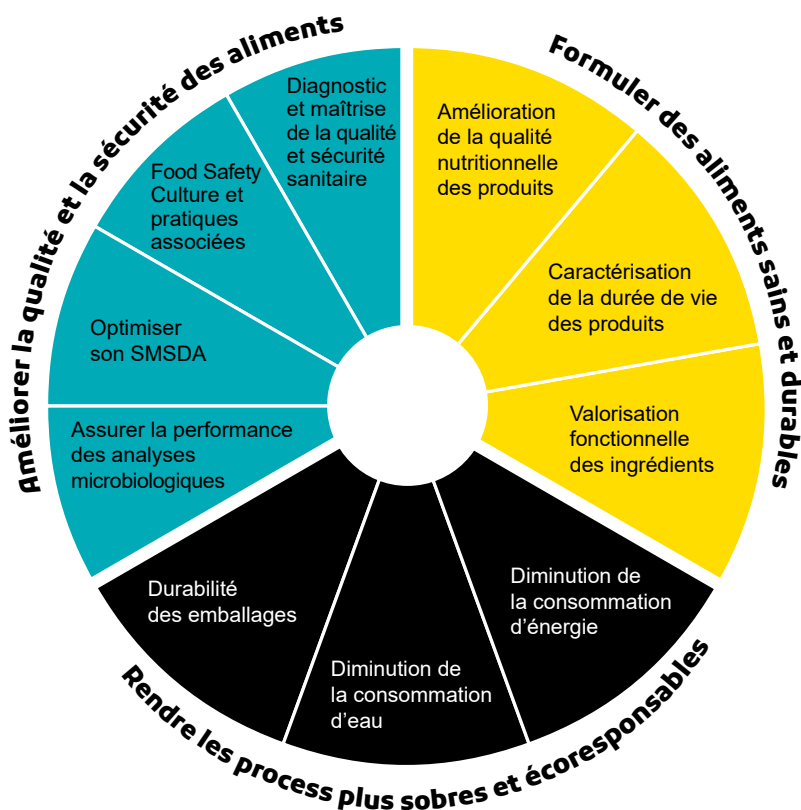
Nos compétences s'étendent également à la conception et l'optimisation des procédés industriels, incluant l'emballage, facteur clé dans la durabilité et la conservation des aliments.

Afin de répondre au mieux à ces nouveaux défis, nous avons restructuré nos services et proposons désormais une offre complète, personnalisable, pour :

- > Améliorer la qualité et la sécurité sanitaire de vos produits ;
- > Développer des recettes plus saines et durables ;
- > Rendre vos procédés plus sobres et écoresponsables.

Ainsi nous contribuons à fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain !

Nadia LE DEN,
Directrice générale



L'ADRIA

Institut technique agro-industriel (ITAI) qualifié par le ministère de l'Agriculture et Centre de ressources technologiques (CRT) labellisé par le ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche, l'ADRIA est une association fédérant une centaine d'industriels de l'agroalimentaire et organismes professionnels.

Depuis plus de 50 ans, l'ADRIA affirme sa position de centre d'expertise agroalimentaire multi-filières, enraciné sur le territoire breton.

À partir de ce terrain fertile, l'ADRIA déploie ses prestations au niveau national pour répondre à sa raison d'être :

Fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain

Nos 65 collaborateurs mettent leurs expertises à votre service pour vous accompagner sur l'ensemble du cycle de vie de vos produits.

- > **Conception (R&D)** de vos produits - process - emballage.
- > **Diagnostic (Production)** de vos usines sur des problématiques de performance industrielle (contaminations microbiennes récurrentes, optimisation et sobriété des process, organisation de production, conformité réglementaire, performance analytique...).
- > **Management et maîtrise (Qualité)** de la sécurité des aliments.
- > **Formation de tous les salariés.**

Pour ce faire, nous bénéficions d'un **laboratoire microbiologique** accrédité **COFRAC**, de haute technologie L2 / L3, qui nous permet de travailler sur toutes les formes pathogènes.

Nous disposons aussi d'un **laboratoire de science des aliments** permettant la qualification des ingrédients et d'un **hall technologique** permettant de réaliser des maquettes de produits et des préséries pour aller plus vite dans vos développements et innovations.

Ce catalogue 2025 vous présente toutes les activités de l'ADRIA au service des industries agroalimentaires.

Du recueil du besoin,
à la mise en œuvre de
la prestation et la clôture
administrative du dossier,
**notre équipe
est à votre écoute !**
serviceclients@adria.fr
02 98 10 18 51

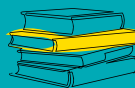
INFORMATIONS LÉGALES

ADRIA
ZA de Creac'h Gwen • 29000 Quimper
Association loi 1901 • N°existence : 53290006329
N°siret : 306 964 271 00036 • N°TVA : FR45306964271

> ÊTRE ADHÉRENT ADRIA



Échanges en direct avec
les **experts ADRIA**



Accès **privilegié**
à l'information



J'adhère

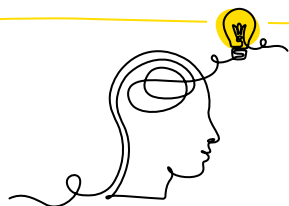


Intégrer
un **réseau**



Tarifs
préférentiels

L'offre **ADRIA**



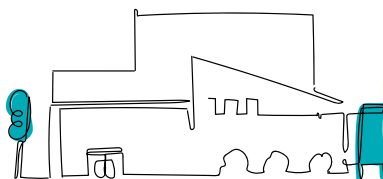
CONCEVOIR R&D

- > (re)Formuler des produits
- > Optimiser les procédés, tester des technologies
- > Réaliser des essais, interpréter les résultats
- > Comprendre et anticiper l'impact process/ produit/ pack sur la durée de vie des produits

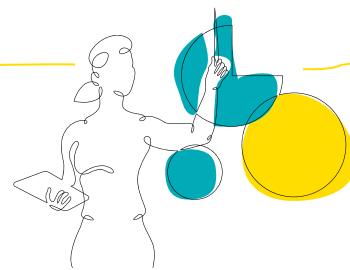
1

DIAGNOSTIQUER Production

- > Performance, identification des sources de dangers microbiologiques
- > Diag 360° : produit, process, méthode, environnement, réglementaire, organisation...
- > PMS, plan HACCP
- > Conception hygiénique, nettoyage et désinfection



2



MAÎTRISER Qualité

- > Prédiction du comportement microbien
- > Identification et caractérisation microbiologique
- > Maîtriser le SMSDA
Système de management de la sécurité des aliments
- > Performance des méthodes analytiques
- > Suivi de la réglementation alimentaire
- > Audit et accompagnement, certifications

3

4

FORMER Tous les salariés



L'ADRIA est agréé **Crédit d'Impôt Recherche** et **Crédit d'Impôt Innovation**, délivrés par le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, pour financer vos projets de recherche et innovation.

Sym'Previus



Outil complet de prévision des données microbiologiques et d'aide à la décision

Sym'Previus accompagne les industriels dans le développement de leurs produits, la détermination des durées de conservation et la justification scientifique des décisions, pour assurer la sécurité et la qualité des aliments.



Constitué de **différents modules** :

- > Prédiction de la croissance bactérienne
- > Inactivation thermique
- > Assistant HACCP
- > Identification des dangers
- > MAP (Atmosphère modifiée)
- > Fongique



Sym'Previus vous permet de :

Gagner du temps en évaluant scientifiquement la durée de vie microbiologique de vos produits en fonction de la formulation, du process et de l'emballage

- > L'ADRIA vous propose des prestations sur-mesure s'appuyant sur Sym'Previus. Ces prestations sont contractuelles et confidentielles.
- > Vous pouvez vous abonner à Sym'Previus en ligne www.symprevius.eu
- > Nous vous accompagnons à la prise en main de l'outil par des formations personnalisées ou standard (formation Sym'Previus en page 43).

Sym'Previus est le fruit d'une collaboration entre l'**ACTIA**, des industries agroalimentaires, une organisation interprofessionnelle, des centres techniques de l'agroalimentaires (ITAI) et des laboratoires publics français.

L'ADRIA accueille la cellule opérationnelle de Sym'Previus.

Je m'abonne

Sym'Previus est disponible en version **gratuite**, **Premium Standard** et **Premium Plus**. L'abonnement se fait en ligne sur le site www.symprevius.eu

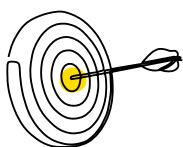


ASSURER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Diagnostiquer vos sources de contamination et identifier vos contaminants

L'industriel est responsable de la sécurité sanitaire des aliments qu'il met sur le marché. À travers deux approches complémentaires, l'ADRIA vous accompagne dans la résolution de vos problématiques de contamination et volonté d'optimisation de votre maîtrise sanitaire. Le diagnostic 360° et l'identification des contaminants (bactériens ou fongiques) sont deux outils vous permettant d'améliorer votre maîtrise des risques et d'anticiper les dangers.

> Un diagnostic externe impartial : **DIAG 360°**



Nos diagnostics à 360° suivent une approche méthodique et sont réalisés avec le regard extérieur de nos consultants expérimentés. Ils permettent d'aider les industriels à résoudre des problématiques de contamination pouvant être liées à l'environnement ou aux produits. À l'issue d'une phase d'étude et d'analyse, la restitution permet de proposer un plan d'actions hiérarchisé et des pistes d'amélioration.



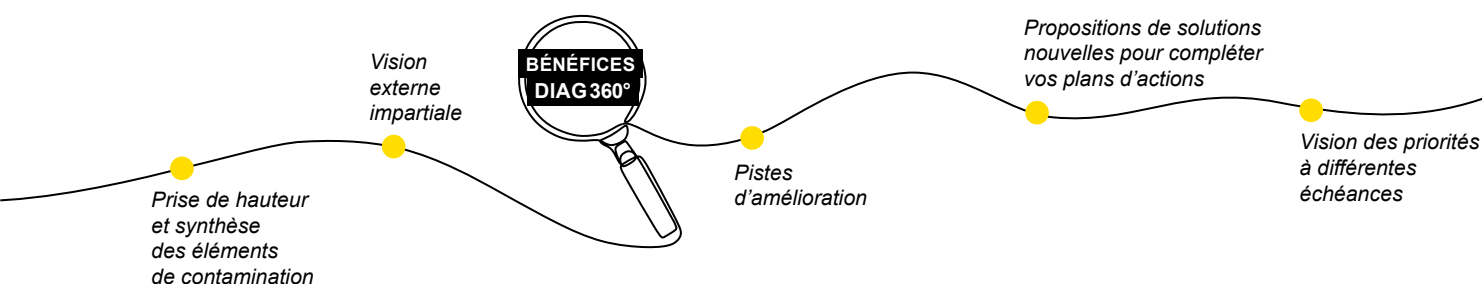
Experts indépendants



Accompagnement en toute confidentialité



Diagnostic méthodique & exhaustif



Méthode déjà déployée sur 30 sites industriels, le DIAG 360° peut être aussi mis en place spécifiquement dans votre laboratoire de microbiologie

> Identifier ses sources de **contamination microbienne**

Identification de microorganismes

Objectif :

- > **Mettre un nom d'espèce sur un danger microbiologique** (contaminants bactériens ou fongiques)

Typage d'isolats microbiens

Objectif :

- > **Comparer les souches d'une même espèce** (*Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli*...)



ASSURER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Optimiser son SMSDA

L'ADRIA vous propose de nombreux outils pour optimiser votre système de management de la sécurité des denrées alimentaires. En voici quelques exemples.

> Outil d'aide à la réalisation de l'analyse des dangers en agroalimentaire

« Sentinelle HACCP est indispensable pour les acteurs de l'agroalimentaire, tant au quotidien qu'en cas de crise. »



- ✓ **110 + dangers répertoriés** : chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes
- ✓ **Information fiable et actualisée**
- ✓ **Interface intuitive** : recherche facile par danger ou aliment
- ✓ **Documentation complète** : textes réglementaires, niveaux acceptables, effets sur la santé
- ✓ **Documentation en français**
- ✓ **Soutenu** par le ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt
- ✓ **Gain de temps**

3 cas d'usage de Sentinelle HACCP



« Je dois passer en revue mon plan HACCP. »

> Avec l'outil, je sais tout ce qui a été mis à jour.



« J'ai intégré une nouvelle matière première, je n'ai aucune idée des dangers qui s'y appliquent »

> Avec l'outil, j'ai la réponse.



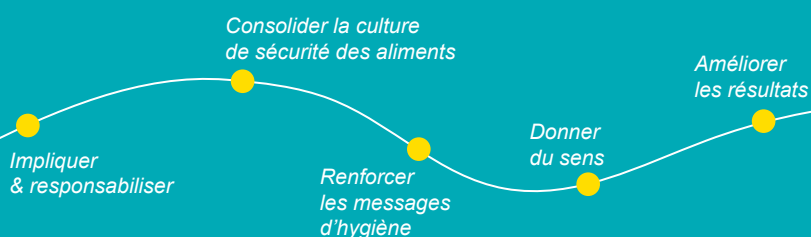
« Je suis en gestion de crise, un fournisseur m'a fourni un rapport d'analyse sur un contaminant »

> Avec l'outil, j'ai tous les éléments nécessaires à ma prise de décision rapide.

> Formations aux bonnes pratiques d'hygiène

Les formations aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) sont essentielles pour garantir la sécurité des aliments dans les entreprises agroalimentaires. Récurrentes, elles finissent toujours par laisser les bénéficiaires. ADRIA, grâce à son expertise en **pédagogie active**, propose des solutions innovantes pour rendre ces **formations à la fois efficaces et engageantes**.

Parcours à énigmes en équipe, Reportages photos en ateliers, Jeu des 5 M, Chasse aux dangers... de **nombreuses modalités différentes** sont proposées pour dynamiser les formations BPH.





L'ADRIA vous accompagne dans vos démarches en lien avec les normes et référentiels de certification. Dans quel cas faire appel à l'ADRIA ?

> L'audit

Vous vous lancez dans une démarche de certification ?

L'ADRIA propose un audit à blanc et vous liste toutes les actions à mettre en place pour atteindre votre objectif.

> **Avantage : l'œil d'un expert pour se préparer au mieux à son audit de certification.**

Vous êtes certifié et vous souhaitez sous-traiter vos audits internes ?

> **Avantage : l'œil d'un expert pour avoir un audit complet, sans mobiliser ses équipes en interne.**

Vous souhaitez changer de version ou de référentiel ?

> **Avantage : évaluer rapidement l'écart entre 2 versions de référentiel, ou l'impact d'un changement de référentiel.**

IFS Food, BRC Food, ISO 22000, FSSC 22000, ISO 9001, BRC Packaging, IFS Logistique, IFS Global Markets, IFS Broker, ISO 17025...

Avec qui ? Des auditeurs qualifiés sur votre référentiel de certification et selon votre secteur d'activité.

> L'accompagnement

L'ADRIA met ses experts à votre disposition pour vous accompagner au mieux dans la réussite de votre projet de certification à travers un **accompagnement spécifique sur vos problématiques ou sur les sujets émergents des référentiels**. Par exemple :



Food Safety Culture

Créer votre plan d'actions pour améliorer votre niveau de culture sécurité des aliments et définir les indicateurs appropriés (voir page 10).

Analyse des dangers Matières Premières

Prioriser les dangers sur les matières achetées pour justifier de son plan de contrôle et de la gestion du processus achat à travers des outils adaptés à votre entreprise : analyse de risques, études bibliographiques...

Équipements / Conception hygiénique

Rédaction des cahiers des charges d'achats d'équipements pour intégrer les bonnes pratiques de conception hygiénique, réaliser une analyse des risques liés aux équipements.



Nos experts sont membres expérimentés et actifs de l'EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group).

Surveillance de l'environnement

Diagnostic dans vos ateliers pour rendre votre plan de contrôle environnemental le plus pertinent (voir page 7).

ASSURER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Food Safety Culture et pratiques associées

- > Approche méthodique et approuvée
- > Fédère les équipes en engageant la direction, et mobilisant les différentes parties prenantes
- > Structure un plan d'actions pragmatique

Pour répondre aux exigences réglementaires et des référentiels de certification (GFSI), les industriels de l'agro-alimentaire doivent mettre en place une démarche justifiant leur volonté d'améliorer leur niveau de culture sécurité des denrées alimentaires.

Nos solutions en 4 étapes pour mettre en place la FSC de votre entreprise

1

Initier et prendre en main la culture Food Safety / Qualité

- > **Sensibiliser** les directions (CODIR) et **fédérer** une équipe Food Safety Culture (FSC).
 - > **Décrypter** les exigences des référentiels GFSI en matière de Food Safety Culture et s'approprier les concepts liés à la FSC.
- Sensibilisation en présentiel ou distanciel et formation.*

2

Évaluer la culture FSC au sein de l'entreprise

- > **Mesurer** votre niveau initial de maturité FSC.
- Questionnaire FSC permettant une évaluation par une tierce partie, sous couvert d'anonymat. Positionnement par rapport au marché agroalimentaire.*

3

Élaborer une feuille de route / Plan d'actions

- > **Identifier** des points précis à améliorer et **élaborer** le plan d'actions.
- Accompagnement dans l'analyse de vos résultats d'évaluation pour l'élaboration de votre plan d'actions.*

4

Accompagner la mise en œuvre du plan d'actions

- > **Faire évoluer** les comportements durablement pour une prise de conscience individuelle et collective.
- Formation à l'animation de l'équipe Sécurité des aliments, journées thématiques, quizz, classes virtuelles...*



« Formation très vivante et collaborative pour une formation 100 % à distance. Les différents outils pédagogiques virtuels sortent du schéma classique de succession de diapos. J'ai fortement apprécié le côté personnalisé avec des échanges adaptés quel que soit notre niveau d'avancement FSC dans l'entreprise. On en ressort TOUS avec des actions concrètes à court et long termes. Merci beaucoup. »

Oriane F.

Responsable Qualité et Affaires Réglementaires, DAMMANN FRERES
(à propos du parcours à distance QE025 - p. 38)

Consultez notre offre de formations sur la FSC en page 38 ou contactez-nous pour échanger sur vos besoins et élaborer votre projet personnalisé.

ASSURER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

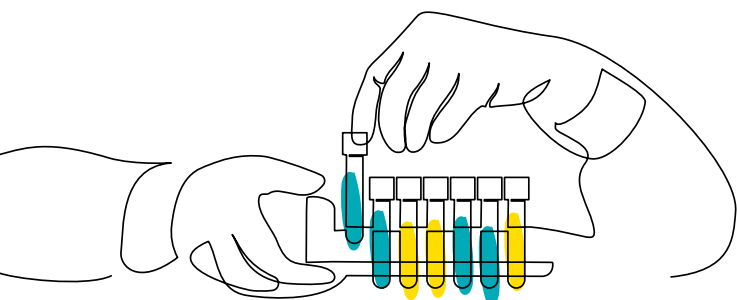
Assurer la performance des analyses microbiologiques

> Performance des méthodes microbiologiques

Évaluer la qualité des méthodes dans les conditions réelles d'utilisation

Vos méthodes de détection/dénombrement sont-elles adaptées à vos matrices ?

- > Besoin de challenger vos méthodes/matrices/souches ?
- > Besoin d'implémenter une nouvelle méthode ?
- > Besoin de tester une prise d'essai plus grande ?
- > Besoin d'évaluer la performance de vos méthodes sur de nouvelles matrices ?



ADRIA, laboratoire **indépendant** spécialiste de la norme ISO 16140 et accrédité COFRAC, vous accompagne dans la mise en place et le déploiement de vos méthodes analytiques, en proposant notamment :

- > Une aide au design d'études de vérification selon l'ISO 16140-3 ou de validation interne selon l'ISO 16140-4.
- > La fourniture de matrices contaminées par la souche de votre choix et dans les conditions appropriées à vos process (taux d'inoculation, stress bactérien ou lyophilisation des souches).
- > L'organisation et l'envoi à différents laboratoires en France et au sein de l'UE.
- > L'interprétation des résultats selon les critères d'acceptabilité des normes ISO 16140-3 ou 16140-4.
- > La comparaison des résultats obtenus à ceux des normes ISO de référence.

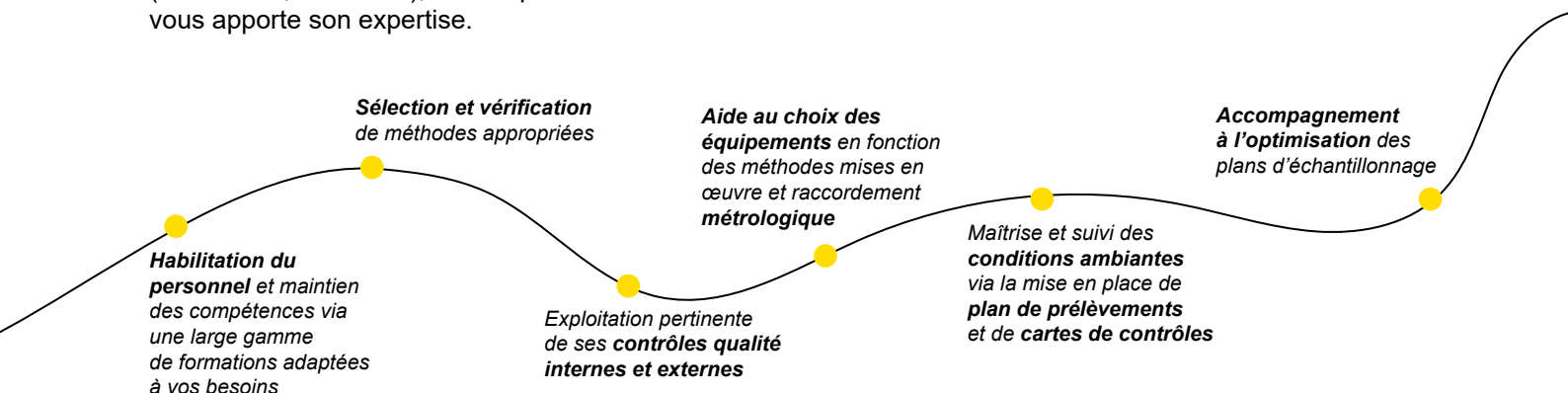
> Performance analytique des laboratoires de microbiologie

Comment garantir la qualité de ses résultats au-delà de la méthode ?

La performance du laboratoire repose sur sa capacité à rendre des résultats pertinents pour ses clients internes ou externes.

Cette pertinence repose sur différentes exigences (ISO 17025, ISO 7218), sur lesquelles l'ADRIA vous apporte son expertise.

Nos équipes vous accompagnent sur tout ou partie de ces thématiques et réalisent des **diagnostics terrain** pour l'organisation, l'optimisation des flux.



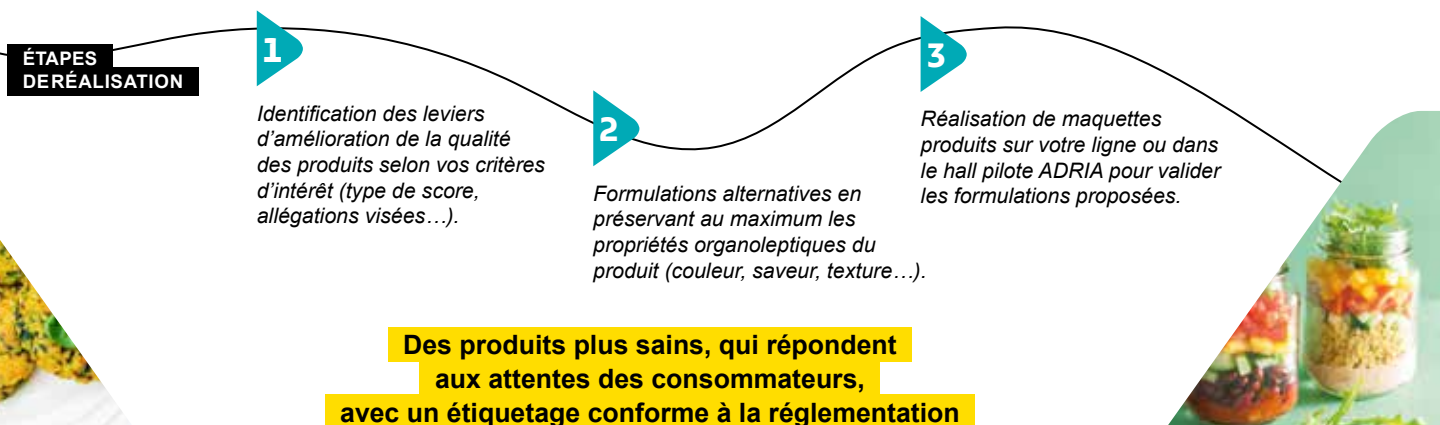
RÉUSSIR SA (RE)FORMULATION PRODUIT

Amélioration de la qualité nutritionnelle

La qualité nutritionnelle fait partie des préoccupations principales des consommateurs français. Santé Publique France révèle ainsi que 45% des adultes peuvent choisir des produits présentant un meilleur Nutri-Score que des produits moins bien notés d'un même rayon, ou même limiter les produits présentant un mauvais score. Au-delà du Nutri-Score, les consommateurs recherchent plus de naturalité dans les aliments, notamment un recours plus rare aux additifs.

Mais améliorer la qualité nutritionnelle d'un produit peut se révéler plus compliqué qu'il n'y paraît : outre les évolutions de la réglementation française et européenne sur le scoring nutritionnel et la multiplicité des scores déjà existants (Nutri-Score, Yuka, NOVA...), la préservation des qualités organoleptiques est primordiale.

> L'ADRIA vous accompagne dans la reformulation nutritionnelle de vos aliments



> NutTri, l'outil d'aide pour optimiser son Nutri-Score®

Notre outil **NutTri** permet d'identifier, à partir d'une formulation initiale, toutes les alternatives permettant d'améliorer la note Nutri-Score. L'algorithme peut intégrer des contraintes de prix des matières, de performance technologique ou de dose maximale réglementaire pour vérifier, en quelques minutes, la faisabilité d'une amélioration du Nutri-Score. Un gain de temps assuré !

« Nous avons fait appel à l'ADRIA dans le cadre d'une étude sur l'amélioration des Nutri-Scores de notre gamme de tartinables apéritifs. Ce type d'étude a pour la première fois été externalisé et nous voulions en mesurer les avantages et les inconvénients.

Nous avons tout au long du processus trouvé une équipe d'experts qui a répondu au cahier des charges et les debriefings en visio ont permis d'échanger sur des pistes opérationnelles pour aller plus loin. »

François Xavier G.
Cruscanà

NutriTri : Pour optimiser la qualité nutritionnelle de vos produits, améliorer votre DNO (Déclaration Nutritionnelle Obligatoire) et optimiser votre Nutri-score®.

RÉSEAU ACTIA NUTIPREVIUS

L'ADRIA est membre du réseau NutriPrevius qui a contribué au développement de l'outil NutTri.

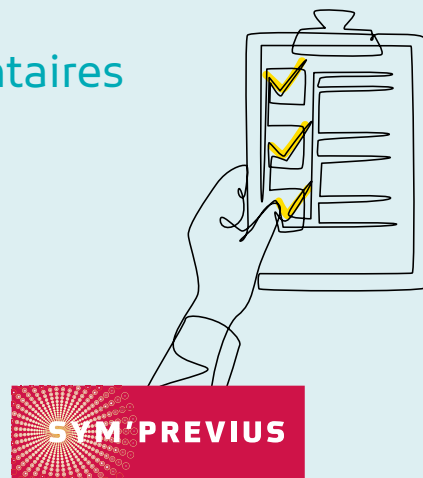
RÉUSSIR SA (RE)FORMULATION PRODUIT

Optimisation et validation de la durée de vie

> Durée de vie des denrées alimentaires

La sécurité des aliments est une préoccupation majeure pour votre entreprise. Les tests de croissance selon l'ISO 20976 vous apportent des solutions pratiques et des avantages tangibles pour la sécurité de vos produits en permettant de :

- > **Définir** si les produits permettent ou pas le développement de micro-organismes pathogènes ou d'altération.
- > **Mieux estimer** les durées de vie en réponse aux exigences du règlement CE 2073/2005.
- > **S'assurer** que les critères réglementaires seront respectés en fin de DLC.
- > **Prendre en compte**, grâce à Sym'Previus, la variabilité physico chimique de votre production et des conditions de stockage.
- > **Décider** rapidement du maintien ou du rappel de produits en cas de présence de micro-organismes pathogènes.
- > **Faire évoluer** vos formulations vers des formulations plus sécurisantes.
- > **Rassurer** vos clients sur la qualité et la sécurité de vos produits.



« Nous faisons régulièrement intervenir l'ADRIA pour réaliser des études de type tests ou taux de croissance pour différents germes pathogènes et ce pour des produits laitiers variés. L'intérêt que nous voyons dans notre collaboration avec l'ADRIA est de pouvoir s'appuyer sur leurs expertises en microbiologie, en procédés alimentaires et produits. Cela nous permet de développer des protocoles adaptés à nos besoins, et de pouvoir bénéficier de leur accompagnement en Microbiologie prévisionnelle. »

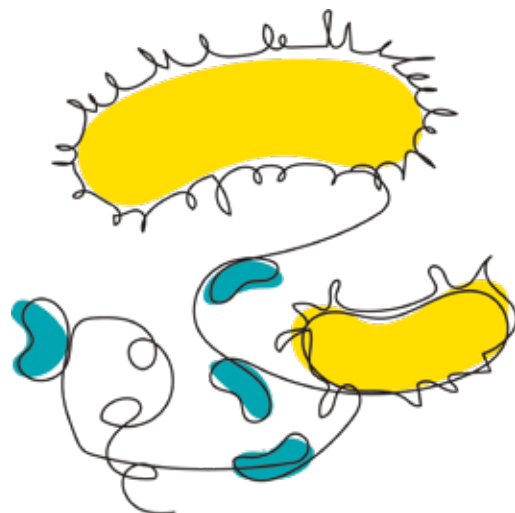
Stéphane R.

Responsable coordination scientifique
Lactalis Fromages

> Vieillesse accélérée des produits alimentaires

L'ADRIA vous accompagne sur la détermination de la Date de durabilité minimale (DDM)

Outre le choix des **emballages adaptés** à vos produits et à leur **circuit de commercialisation**, nous accompagnons les industriels dans la détermination de la DDM sur des critères de qualité organoleptique, en réalisant des vieillissements accélérés avec des contraintes de température, d'humidité et de lumière (impact des UV).



RÉUSSIR SA (RE)FORMULATION PRODUIT

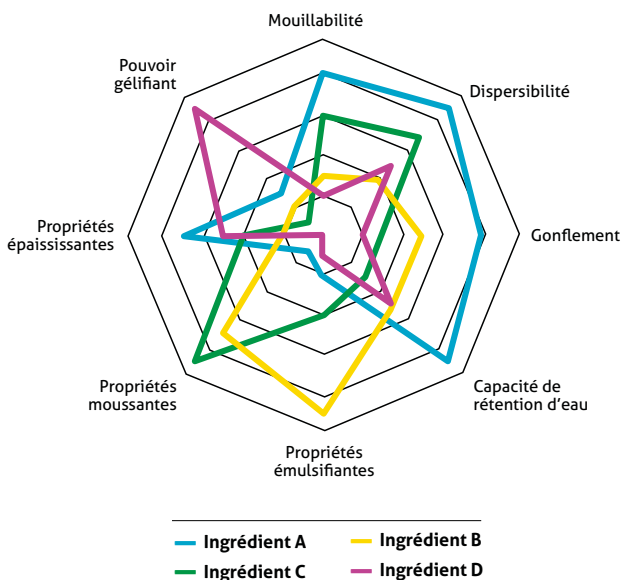
Valorisation fonctionnelle des ingrédients

> Laboratoire de sciences des aliments Caractériser vos ingrédients fonctionnels



Qualifier les propriétés rhéologiques et physiques des aliments

En connaissant mieux vos ingrédients et leurs propriétés, vous serez plus **performant dans la formulation de vos produits** : sélection des ingrédients, substitution, réduction / clean label, formulation, valorisation de co-produits...



À quoi sert mon ingrédient ?

Pour assurer une formulation adaptée aux conditions de process et/ou aux propriétés de texture attendues par vos consommateurs, la connaissance des **propriétés de vos ingrédients** et des meilleures conditions de mise en œuvre améliorera **l'efficacité des formules**, leur stabilité et permettra un gain de temps de développement ou de définition de cahier des charges technique.

Les outils d'analyse et les méthodes développés par notre laboratoire de sciences des aliments vous permettront de décrire les propriétés physiques de vos produits de manière objective : aspect, couleur, texture, stabilité...

Les méthodes d'analyse dont nous disposons permettent de **comprendre la façon dont le produit se comporte**.

> Découvrir les équipements ADRIA Plateforme régionale d'innovation au service des industriels

L'ADRIA, forte de ses équipes **pluridisciplinaires** et de ses outils regroupés en **un seul lieu**, accompagne votre conception produit, process et emballage du sourcing jusqu'à la mise en marché avec souplesse et réactivité.

Visites virtuelles de nos équipements

Visitez notre hall technologique et le laboratoire Science des aliments





RENDRE LES PROCESS PLUS SOBRES ET PLUS DURABLES

Durabilité des emballages

De l'usage unique vers le réemploi... L'emballage, un indispensable de la conservation alimentaire en pleine transition.

À l'ADRIA, nous prenons en compte la sélection de l'emballage et du mode de conditionnement pour définir ou optimiser la conservation des denrées alimentaires.

Une fois son usage terminé, l'emballage devient un déchet, dont il est nécessaire de gérer la fin de vie... ou la seconde vie!

Prestation ADRIA

- > Veille innovations
- > Conseil et accompagnement pour le choix de vos emballages
- > Aide à la rédaction de cahier des charges
- > Mise en relation avec des fournisseurs
- > Diagnostic écoconception et recyclage
- > Tests de matériaux innovants en hall technologique...

Nous vous accompagnons à l'écoconception de vos emballages, en prenant en compte les objectifs réglementaires 3R: **Réduction, Recyclage et Réemploi.**

Le Réemploi prend son essor en 2025, avec des expérimentations à large échelle dans le secteur alimentaire prévues dès le 1^{er} semestre.

Les emballages testés dans les boucles de réemploi seront en premier lieu en verre, mais les autres matériaux comme

le plastique ou le métal sont concernés également, et actuellement en phase d'essai à l'ADRIA.

Nous assurons la qualification du nettoyage des contenants réemployables, afin de vérifier après lavage le niveau d'innocuité microbiologique mais également allergène et chimique.

Par son expérience dans le domaine, l'ADRIA peut accompagner à l'optimisation du nettoyage des emballages

et la qualification de la propreté obtenue (microbiologique, allergène, chimique).

Pensez-y! Pour favoriser vos achats d'emballages en local, retrouvez les coordonnées des fabricants d'emballages du Grand Ouest sur l'annuaire Breizpack by ADRIA.

Breizpack
by ADRIA

Réseau des Industriels de l'**Emballage** en Bretagne

> UN HALL TECHNOLOGIQUE TOURNÉ VERS L'AVENIR

L'ADRIA continue d'investir dans son **hall pilote** afin d'y intégrer des technologies encore plus sobres et durables. Parmi les pistes explorées, des solutions pour **optimiser les processus de conditionnement** et le **réemploi des contenants après lavage** sont à l'étude. Ces innovations permettront non seulement de réduire les consommations d'énergie, mais aussi de contribuer à la transition vers des **pratiques plus durables dans le secteur agroalimentaire.**

Venez tester des process de conditionnement et des matériaux innovants sélectionnés auprès de nos partenaires.



RENDRE LES PROCESS PLUS SOBRES ET PLUS DURABLES

Diminution de la consommation d'énergie

Diminution de la consommation d'énergie : vers des process agroalimentaires plus durables

La filière agroalimentaire fait face à des défis majeurs, dont l'un des plus pressants est la **hausse continue des coûts de l'énergie**.

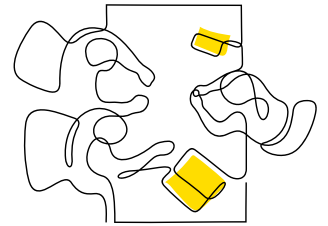
Réduire la consommation d'énergie ne peut se faire au détriment des exigences sanitaires. C'est pourquoi l'ADRIA propose des **accompagnements sur mesure alliant innovation et sécurité alimentaire**.

Pour compléter cette démarche, des **formations catalogue** sur les barèmes de pasteurisation et de stérilisation sont également proposées, permettant aux professionnels d'actualiser leurs connaissances et d'optimiser leurs pratiques au quotidien (voir page 34).



Optimisation des barèmes thermiques

L'ADRIA propose un accompagnement personnalisé pour l'établissement ou la révision des **barèmes de traitement thermique**, notamment en matière de pasteurisation et de stérilisation. Ces processus sont essentiels pour garantir la sécurité des aliments, mais ils sont également énergivores.



Le projet CoolControl : des ateliers moins énergivores

Suite aux travaux du projet CoolControl, en collaboration avec le Pôle Cristal et AgriFood Transition, nous avons établi une **preuve de concept** visant à réduire la consommation énergétique des ateliers de production.

Traditionnellement maintenus à des températures basses, souvent autour de 4 à 5°C, ces ateliers sont essentiels pour garantir la sécurité des produits. Le projet CoolControl a permis de démontrer qu'il est possible d'augmenter légèrement la température tout en préservant la qualité sanitaire des aliments, permettant ainsi des économies d'énergie significatives.

ADRIA et Pôle Cristal souhaitent mettre en œuvre une étape de validation industrielle qui pourra se développer avec des partenaires IAA en 2025.

> CLOSTRIDIUM BOTULINUM

L'équipe ADRIA est autorisée par l'ANSM à travailler avec *Clostridium botulinum*, la tristement célèbre bactérie sporulée responsable du botulisme, afin d'étudier son comportement dans les aliments, notamment sa thermorésistance et son développement.

Nous pouvons réaliser tous vos tests procédés et produits, et notamment **valider la sécurité sanitaire d'un traitement thermique ou suivre l'impact des conditions de réfrigération** sur la conservation du produit et le développement éventuel de *Clostridium botulinum*.

Confier ce travail à ADRIA, c'est garantir que les souches utilisées reflètent de manière précise les conditions réelles, en assurant des résultats scientifiquement fiables et directement exploitables au regard de la sécurité des consommateurs. Qu'il s'agisse de thermorésistance ou de comportement sous froid, notre laboratoire L3 maîtrise l'ensemble des paramètres critiques, garantissant ainsi des résultats pertinents.



RENDRE LES PROCESS PLUS SOBRES ET PLUS DURABLES

Diminution de la consommation d'eau

Le décret REUSE et ses opportunités

En janvier 2024, le **décret n°2024-33** a fixé les conditions pour la production et l'utilisation des eaux réutilisées dans les entreprises du secteur alimentaire, afin de garantir la sécurité des aliments. Ce texte régit l'**usage des eaux recyclées pour la préparation et la conservation des denrées alimentaires**.

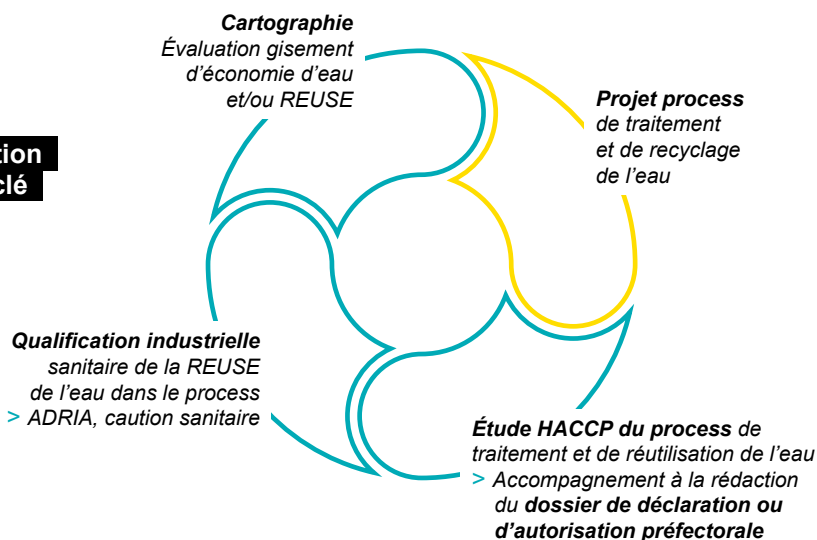
En juillet 2024, le **décret n°2024-769** a élargi cette réglementation, autorisant l'emploi de certaines **eaux recyclées issues des processus** et des **matières premières** dans la composition même des denrées

alimentaires. Il a également ajusté les conditions d'utilisation de ces eaux dans les industries alimentaires.

Cette avancée réglementaire encourage les entreprises à repenser leurs modes de gestion de l'eau et à intégrer des pratiques plus durables. **L'ADRIA est à vos côtés pour vous aider à comprendre et à appliquer ces nouvelles dispositions**, tout en garantissant que vos process restent conformes aux exigences de sécurité sanitaire.



Diminution de la consommation d'eau : un enjeu clé pour l'industrie agroalimentaire



Optimisation des process et réutilisation des eaux (REUSE)

> L'ADRIA propose un **accompagnement sur mesure** pour la mise en place de solutions de réutilisation des eaux dans l'industrie agroalimentaire. Ces solutions permettent non seulement de réduire les prélèvements d'eau, mais également de répondre aux exigences réglementaires, notamment à travers des études HACCP pour garantir que l'utilisation de ces eaux ne compromet pas la sécurité des produits.

> L'accompagnement inclut la **qualification industrielle sanitaire** des eaux réutilisées, la **rédaction des dossiers** de déclaration et d'autorisation préfectorale, ainsi que la **cartographie des gisements** d'économie d'eau et des potentiels de REUSE pour chaque site de production. Ces démarches garantissent une **approche sécurisée et conforme** à la législation en vigueur.

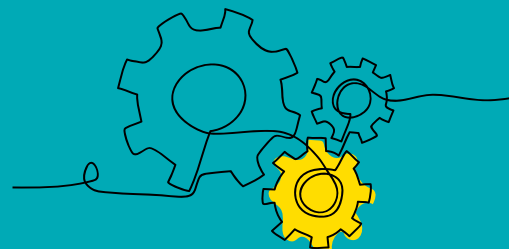
> Grâce à son **expertise technique** et à ses **partenariats** avec des acteurs clés du secteur, l'ADRIA aide les entreprises à relever les défis liés à la gestion durable de l'eau, en les accompagnant pour identifier des solutions économiques pour diminuer les consommations ou mettre en œuvre des process de REUSE de l'eau.

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

Rendez-vous des managers



Des événements dédiés à vos métiers pour être dans l'anticipation ! Chaque année, retrouvez un nouveau programme, toujours en lien avec votre actualité, faisant la part belle aux dernières innovations et aux interventions d'experts reconnus. Ces événements sont pour vous l'occasion de prendre du recul sur vos pratiques quotidiennes, de vous ouvrir sur de nouveaux outils et méthodes de travail, de faire le point sur les sujets d'actualité, d'échanger et de partager votre expérience avec vos homologues.

> RDU DES MANAGERS DU LABORATOIRE



28 janvier
à Rennes

580 € HT
LB010

Vous êtes concernés :

Directeurs, responsables et ingénieurs des laboratoires de microbiologie alimentaire en industrie ou prestataires pour les IAA

Contact : Marine THOMAS > marine.thomas@adria.fr > 02 98 10 18 28

> RDU DES MANAGERS DE LA QUALITÉ



4 et 5 juin
à Rennes

900 € HT
QE012

Vous êtes concernés :

Directeurs et responsables qualité et sécurité des aliments,
Responsables QSE, Qualiticiens...

Contact : Marine THOMAS > marine.thomas@adria.fr > 02 98 10 18 28

> RDU DES MANAGERS DE LA RÉGLEMENTATION



25 septembre
à Rennes

580 € HT
RA018

Vous êtes concernés :

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs
ou juristes en charge de la réglementation (IAA, fournisseurs...)

Contact : Anne-Gaëlle LOC'H > anne-gaëlle.loch@adria.fr > 02 98 10 18 81

À NOTER !

Ces rendez-vous **ne sont pas considérés comme des formations** selon le référentiel QUALIOPI. Il n'y a donc pas de convention de formation, et les frais d'inscription ne peuvent être pris en charge par des fonds mutualisés (OPCO). Seule une attestation de participation sera délivrée.

Veille & réglementation alimentaire

> Être plus opérationnel et efficace !

Support réglementaire

Une question... un appel... la réponse personnalisée d'un expert.

Veille réglementation alimentaire

Découvrez notre outil de veille en ligne, **SENTINELLE FOOD LAW**, alimenté par une équipe d'experts dédiée à la réglementation alimentaire et se singularisant notamment par :

- > l'indépendance d'un centre technique,
- > l'anticipation (projets de textes, comptes-rendus de réunion à Bruxelles...),
- > l'exhaustivité de ses sources (journaux officiels, autorités scientifiques, administration, jurisprudence...),
- > l'expérience utilisateur (un système de filtres et d'étiquettes pour un maillage optimal de votre activité).

Constitution et actualisation de votre fonds réglementaire

Vous manquez de temps pour compiler et mettre à jour l'ensemble des textes applicables à votre entreprise... nous le réalisons pour vous !

Accompagnement et aide à l'élaboration des processus

Besoin d'un soutien dans l'élaboration de vos processus (veille, mise à jour de fonds réglementaire, étiquetage...), nous sommes là !

Le + !

L'équipe réglementation peut vous accompagner dans le **décryptage des textes** en vue de leur **mise en œuvre au quotidien**.

Découvrez Sentinelle Food Law en vidéo !



> Confirmer et partager l'information

> Appartenir à une communauté

Les clubs réglementaires (4 à 5 fois par an) : Lieu d'échanges conviviaux et constructifs autour des actualités réglementaires et d'une thématique ciblée.

> Un colloque réglementaire annuel sur un sujet stratégique

Venez écouter les acteurs reconnus sur la thématique traitée.

> La mission d'entreprises agroalimentaires à Bruxelles

Partagez votre expérience et anticipez les futures réglementations en échangeant directement avec les institutions de l'UE.

> Animation de votre réseau réglementaire

Vous voulez rendre la réglementation plus vivante ? Nous animons chez vous les actualités liées à votre secteur.

Besoin d'information ?

anne-gaelle.loch@adria.fr

> 02 98 10 18 81

Activités de formation

FORMATION INTER-ENTREPRISES

> Les avantages

Une pédagogie privilégiant l'approche pratique pour favoriser l'acquisition des connaissances (exercices et mises en situation basés sur des expériences terrain).

Des programmes éprouvés et constamment actualisés proposant toujours plus de solutions innovantes. Nos intervenants experts et passionnés stimuleront vos collaborateurs et leur proposeront de travailler de manière ludique autour de problématiques techniques et métiers.

Echangez avec ces passionnés ainsi que les autres participants!

Besoin d'information ?

formation.inter@adria-formation.fr

> 02 98 10 18 51

> Comment s'inscrire ?

1

Trouvez votre formation

Découvrez notre offre dans ce catalogue ou sur notre site internet www.adria-formationagroalimentaire.fr

Les objectifs, le public ciblé ainsi que les prérequis d'accès à la formation sont indiqués sur les programmes de formation (téléchargeables sur notre site internet ou disponibles sur demande). Le respect des prérequis est nécessaire pour accéder à la formation. En cas de doute, contactez-nous!

2

Contactez-nous et inscrivez-vous

Retournez-nous le bulletin d'inscription complété (téléchargeable sur notre site internet ou disponible sur demande) par mail à formation.inter@adria-formation.fr

3

Enregistrement de votre inscription

Nous accusons réception de votre inscription par mail sous 72 heures (jours ouvrés) après réception de votre bulletin. Nous vous invitons à vous inscrire au plus tôt.

Les inscriptions sont acceptées jusqu'à une semaine avant le début de la formation pour le présentiel, et 3 jours pour le distanciel (selon les places disponibles).

4

Confirmation de la formation

Au plus tard une semaine avant la session, nous vous adressons la convocation nominative, ainsi que l'adresse du lieu de formation et une liste d'hôtels à proximité.

Pour les classes virtuelles, les procédures et liens de connexion sont envoyés directement aux stagiaires (au plus tard 2 jours avant la session de formation).



FORMATION INTRA-ENTREPRISES



> Les avantages

Flexibilité d'organisation : choix de la date, de l'horaire et du lieu de la formation.

Analyse approfondie des besoins : une équipe dédiée vous répond dans les plus brefs délais avec un devis personnalisé.

Levier de cohésion interne : une formation contextualisée pour résoudre des problématiques spécifiques et embarquer vos équipes.

> Comment mettre en place votre projet ?

1

Contactez-nous

Contactez-nous pour un recueil de premiers éléments d'information, nous accusons réception de votre demande par mail sous 72 heures (jours ouvrés).

2

Recueil de votre demande

Après consultation et échange sur votre besoin, nous construisons ensemble un devis personnalisé.

3

Planification

Une fois le devis accepté par vos soins, nous planifions la formation dans vos locaux (ou à distance selon les cas).

4

Accompagnement et organisation

Notre équipe prendra contact avec vous afin de recueillir les informations nécessaires au dossier administratif et à l'organisation de la formation.



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTION DE FORMATION

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

> LES MODALITÉS DE FORMATION

Selon les thématiques et vos besoins, nos formations inter-entreprises et intra-entreprise peuvent se décliner :

- > en **présentiel**
- > en **distanciel** (classe virtuelle)
- > en **blended learning** (format mixte associant du présentiel et du distanciel en classe virtuelle et/ou modules e-learning autonomes).

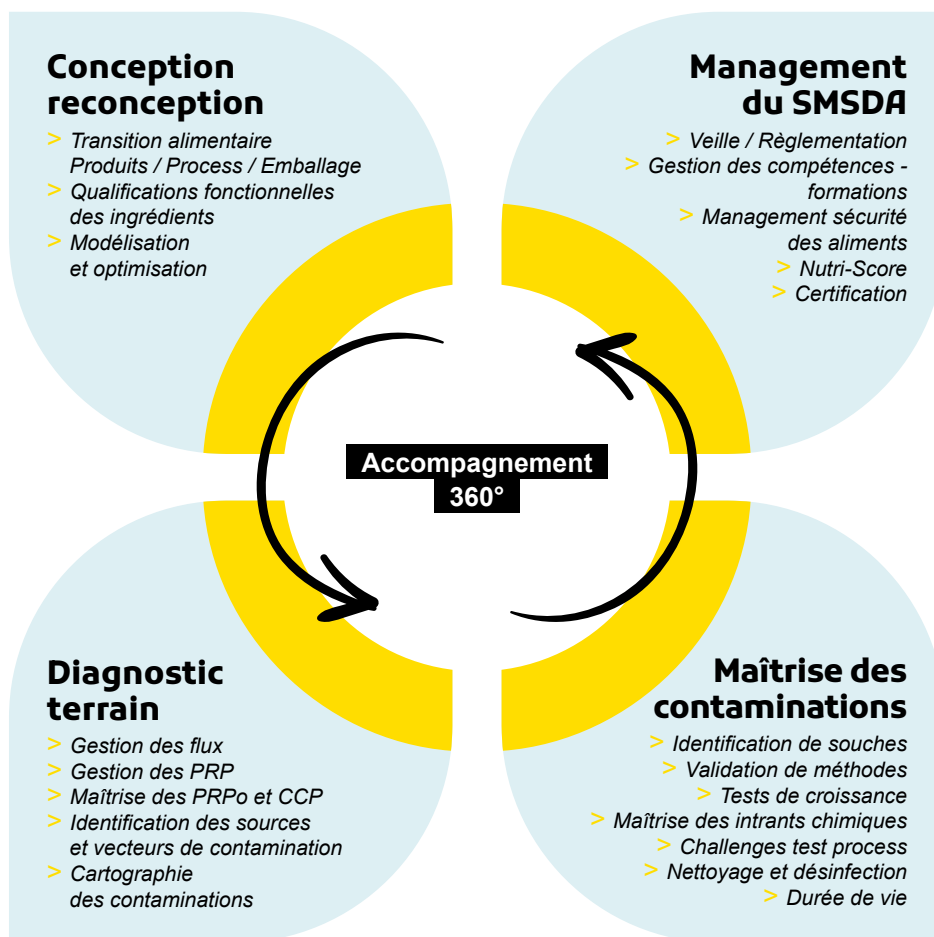


Audits & conseils

Vous avez des projets, des problématiques ?
Nous avons des solutions...

Nous mobilisons l'ensemble de nos experts pour vous accompagner à chaque étape de votre projet. Nous vous proposons de répondre à vos enjeux par une approche globale et structurée assurant la cohérence et la confidentialité de vos actions.

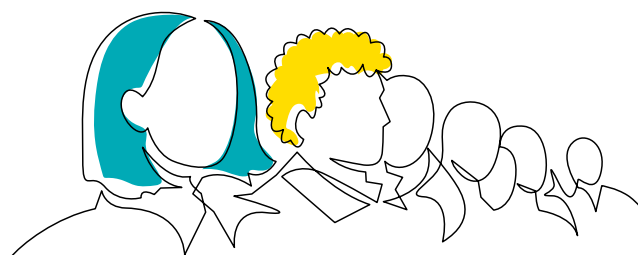
> Le 360° de la sécurité des aliments



Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51



Équipe formateurs-consultants



Céline
TOURNIER



François
BOULDOIRES



Claire
TEMPLIER



Gaëlle
QUANTIN



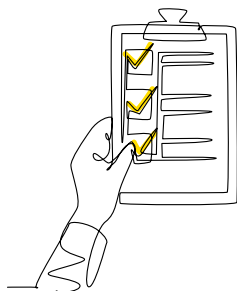
Marine
DASSONVILLE



Vincent
PRIMOT

Nos consultants formateurs auditeurs **accompagnent vos équipes, votre personnel, vos travailleurs**, et cela à toutes les étapes du cycle de vie de vos produits.

L'ADRIA va, selon vos objectifs, contribuer à **maintenir ou faire monter en compétences** vos équipes, réaliser un **diagnostic**, un **audit**, accompagner la mise en place de **plan d'actions**, mettre à disposition des **outils** qualité ou des **veilles** réglementaires...



Notre activité formation en résumé

- > Environ **4 000 stagiaires formés** chaque année
- > Un réseau d'une **trentaine de formateurs et consultants** partenaires aux côtés de l'équipe permanente pour satisfaire l'ensemble des demandes au niveau national
- > **96 %** des stagiaires jugent nos formations « **utiles** » ou « **très utiles** »
Données issues des enquêtes de satisfaction 2023
- > **100 %** des responsables formation **recommandent** nos formations
Données issues des enquêtes de satisfaction 2023

> CONDITIONS D'ACCÈS À NOS FORMATIONS

Pour tout besoin d'adaptation du parcours de formation, lié à une situation de handicap ou à toute autre situation personnelle, l'ADRIA doit en être informée au moment de l'inscription, c'est-à-dire soit :

- > lors de la réalisation du devis pour les formations intra-entreprise ou sur-mesure,
- > lors de l'envoi du bulletin d'inscription pour les formations inter-entreprises.

Un échange avec notre Référente Handicap sera alors organisé pour définir et vérifier la faisabilité des aménagements nécessaires.

Besoin d'information ?

Monia Gouedranche, Référente Handicap
monia.gouedranche@adria.fr
> 02 98 10 18 86



Sommaire des formations

Règlementation alimentaire

RA001	Réglementation alimentaire : mode d'emploi	26	RA017	Réglementation des auxiliaires techno et enzymes	27
RA002	Comment étiqueter les produits alimentaires	26	RA019	Constituer son fonds réglementaire	26
RA003	Utiliser les allégations nutritionnelles et de santé	26	RA020	Le cadre réglementaire des retraits/rappels	28
RA004	Réglementation des arômes et denrées aromatisées	27	RA021	Réglementation des compléments alimentaires	28
RA006	Réglementation des nouveaux aliments (Novel Food)	28	RA022	Réglementation des produits biologiques	28
RA010	Réglementation des additifs alimentaires	27	RA023	L'étiquetage de l'origine des denrées et ingrédients	27
RA012	De l'analyse à l'étiquetage des valeurs nutritionnelles	26	RA025	Principes d'utilisation des « Green claims »	27
RA015	Risques juridiques liés aux produits alimentaires	28	RA026	Réglementation des contaminants : Actualités	28
RA016	Aspects réglementaires du clean label	27			

Emballages alimentaires

EM002	Cahier des charges fonctionnel d'un emballage	30	EM011	Techniques d'impression et décor des emballages	30
EM004	Initiation à l'emballage alimentaire	30	EM013	BRC global standard for packaging version 7	29
EM008	Eco-conception des emballages alimentaires	30	EM019	Conditionnement sous atmosphère modifiée	31
EM009	Emballages à base de carton et de plastique	30	EM023	Fraudes alimentaires : le cas des matériaux contact	29
EM010	Déclaration d'aptitude au contact des aliments	29	EM024	Exigences emballages clients et fournisseurs	31

Évaluation sensorielle

OA001	Maîtriser les outils de l'évaluation sensorielle	32	OA024	Dégustation et vocabulaire sensoriel	32
OA002	Réussir la conduite d'un jury entraîné	32	OA034	Méthodes sensorielles descriptives rapides	32
OA014	Statistiques appliquées à l'évaluation sensorielle	32			

Développement Produits Process

IF006	Sauces et émulsions	34	PS005	Mise au point de fourrages à biscuits et gâteaux	35
IF015	Arts culinaires et développement produits	33	PS006	Technologies et formulations biscuitières	35
IF048	Atelier pratique : les texturants alimentaires	33	PS008	Chocolat : le comprendre et l'utiliser en formulation	35
IF054	Formuler des produits « veggies »	33	TP001	Congélation et décongélation des produits alimentaires	34
OA025	Les bases de la biochimie alimentaire	33	TP021	Barèmes de stérilisation	34
OA027	Détermination de la date de durabilité minimale	33	TP036	Barèmes de pasteurisation	34
PS004	Sucres et substituts	35	TP038	Bases de la technologie laitière	34

Management de la qualité

QE001	Conduite de l'audit qualité interne	36	QE025	Dynamisez votre Food Safety Culture	38
QE006	Les fondamentaux de la Food Safety Culture	38	QE026	Bien gérer les réclamations clients	39
QE007	Le management appliqué à la Food Safety Culture	38	QE031	Comment auditer ses fournisseurs	36
QE013	Boostez l'animation et la communication qualité et SDA	38	QE035	Intégrer un service qualité et sécurité des aliments en IAA	36
QE018	Les fondamentaux de la gestion de crise	36	QE036	Food defense	37
QE019	Concevoir son module de formation SDA	38	QE039	FSSC 22000 version 6	37
QE021	BRC Food Safety version 9	37	QE040	Métrologie des équipements de pesage et préemballages	39
QE022	IFS Food version 8	37	QE044	Authenticité/fraude : vulnérabilité des matières	37
QE023	IFS Logistics version 3	37	QE047	Métrologie des préemballages : cartes de contrôle	39

Hygiène & Sécurité des aliments

HS006	Aérobiocontamination en IAA	41	HS032	La microbiologie prévisionnelle (outil Sym'previus)	43
HS007	Conduite du nettoyage désinfection en IAA	41	HS034	Biofilms en IAA : maîtrise et prévention	41
HS008	Validation des opérations de nettoyage désinfection	41	HS035	Allergènes : maîtrise et prévention en IAA	42
HS009	HACCP : surveillance, validation, vérification, mise à jour	44	HS036	La réutilisation de l'eau dans les IAA en France	42
HS010	Durée de vie microbiologique des aliments	43	HS040	Zoning et plan de contrôle environnemental	40
HS014	HACCP : menez les 12 étapes de votre étude	44	HS049	Evaluer les risques matières premières et fournisseurs	44
HS015	Gestion des dangers chimiques dans les aliments	42	HS050	Méthodologie d'identification des dangers émergents	44
HS018	Maîtriser l'eau en IAA	42	HS051	Microbiologie alimentaire pour les non microbiologistes	40
HS022	Bonnes pratiques d'hygiène (PRP) en IAA	40	HS063	Maîtrise des risques liés aux utilités en IAA	42
HS023	Nettoyage des circuits fermés en NEP	41	HS064	Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA	43
HS026	Corps étrangers : maîtrise et prévention en IAA	43	MP007	Bonnes pratiques d'hygiène pour la maintenance	40
HS028	Optimisez vos inspections «sécurité des aliments»	44	MP026	Initiation à la conception hygiénique des matériels	41

Laboratoire

LB001	Analyses microbiologiques en IAA - Initiation	45	LB013	Levures et moisissures : identifier les contaminants	45
LB002	Analyses microbiologiques en IAA - Perfectionnement	45	LB015	Conduite de tests de croissance selon l'ISO 20976-1	46
LB003	Microbiologie moléculaire en IAA	46	LB018	Vérification de méthodes selon l'ISO 16140-3	46
LB007	Bactéries sporulées en IAA	46			

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

> RÉDUCTIONS SUR LES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

> Inscriptions multiples

Pour l'inscription de plusieurs personnes sur une session, vous bénéficiez de 10% de remise sur la 2^e inscription et les suivantes.

> Adhérents ADRIA

Nos adhérents bénéficient d'une réduction de 10%.

Règlementation alimentaire



RÈGLEMENTATION ALIMENTAIRE : MODE D'EMPLOI

Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles)

RA001

Distanciel

22 et 23 mai
2x0,5J - 800€ HT

- > Expliquer le fonctionnement de la réglementation alimentaire
- > Identifier les sources de droit pertinentes compte-tenu des activités de l'entreprise
- > Hiérarchiser les règles (en fonction de leur source, de leur date, etc.)

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la réglementation

CONSTITUER SON FONDS RÉGLEMENTAIRE

RA019

Distanciel

24 juin
1J - 800€ HT

- > Identifier les pans de réglementation alimentaire applicables à son entreprise
- > Expliquer la valeur et l'articulation de différentes règles auxquelles l'entreprise doit se conformer
- > Lister les points d'accès aux règles pertinentes
- > Tenir à jour un fonds réglementaire

Toute personne en charge de la réglementation alimentaire

COMMENT ÉTIQUETER LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Application du règlement INCO « Etiquetage et déclaration nutritionnelle »

RA002

Présentiel

19 et 20 mars
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Décrire les règles d'étiquetage en lien avec le Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires »
- > Appliquer la réglementation française et européenne pour réaliser un étiquetage conforme

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire et avoir pris connaissance du règlement INCO

Distanciel

6 et 7 nov.
1,5J - 1050€ HT

DE L'ANALYSE À L'ÉTIQUETAGE DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

Comment appliquer les tolérances ?

RA012

Distanciel

18 et 19 sept.
2x0,5J - 800€ HT

- > Expliquer le contexte et le champ d'application du guide de la Commission européenne fixant des tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées sur les étiquettes
- > Réaliser un étiquetage nutritionnel
- > Analyser un rapport d'analyse de laboratoire
- > Appliquer les règles de tolérance établies par le guide de la Commission européenne

Toute personne impliquée dans la réalisation ou le contrôle d'un étiquetage de valeurs nutritionnelles

Prérequis : Connaître les principaux nutriments

UTILISER DES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ SUR SON ÉTIQUETAGE

RA003

Distanciel

12 septembre
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes applicables à l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé
- > Interpréter les exigences établies par ces textes
- > Expliquer les allégations portant sur les substances botaniques

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D...

Distanciel

4 février
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes encadrant l'indication de l'origine des denrées alimentaires et des ingrédients
- > Interpréter les exigences établies par ces textes
- > Appliquer ces exigences sur l'étiquetage des produits

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

Prérequis : Connaître les bases de la réglementation en lien avec l'étiquetage des aliments

LES PRINCIPES D'UTILISATION DES « GREEN CLAIMS »

RA025

Distanciel

17 juin
0,5J - 450€ HT

- > Identifier le cadre juridique actuel et à venir des allégations environnementales
- > Distinguer les différentes notions en lien avec l'encadrement des « green claims » : « greenwashing »...
- > Décrire les obligations générales applicables aux « green claims »
- > Expliquer les mentions spécifiquement encadrées : affichage environnemental, neutralité carbone...

Responsables qualité, personnes en charge du marketing, responsables RSE, responsables emballage...

RÈGLEMENTATION DES ARÔMES ET DENRÉES AROMATISÉES

RA004

Présentiel

3 juin
Nantes
1J - 800€ HT

- > Identifier les principales exigences de la réglementation européenne et française sur les arômes
- > Appliquer le règlement (CE) N° 1334/2008 et saisir ses implications concernant l'étiquetage des denrées aromatisées

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients

RÈGLEMENTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

RA010

Distanciel

12 et 13 juin
2x0,5J - 800€ HT

- > Définir le champ d'application du règlement (CE) N°1333/2008 et expliquer ses définitions
- > Expliquer le fonctionnement du règlement et de ses annexes (principe d'autorisation selon des listes positives)
- > Décrire les conditions d'utilisation des additifs et leur étiquetage

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients

RÈGLEMENTATION DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET DES ENZYMES ALIMENTAIRES

RA017

Distanciel

7 et 8 octobre.
2x0,5J - 800€ HT

- > Expliquer le régime d'autorisation des enzymes
- > Décrire les conditions d'utilisation d'auxiliaires technologiques en France et dans l'UE
- > Décrire les règles d'étiquetage liées à l'utilisation d'enzymes et d'auxiliaires technologiques

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients

Prérequis : Connaître l'environnement réglementaire des améliorants alimentaires

LES ASPECTS RÉGLEMENTAIRES DU CLEAN LABEL

RA016

Distanciel

13 mars
1J - 800€ HT

- > Expliquer la notion de « clean label »
- > Identifier les points de vigilance dans l'utilisation d'ingrédients alternatifs aux additifs
- > Lister les leviers du « clean label » dans la réglementation générale sur l'étiquetage (INCO)
- > Identifier les critères d'utilisation des différentes allégations «clean label» (allégations «sans», «naturel»...)

Ingénieurs et techniciens en charge de la réglementation, de l'étiquetage ou de la R&D

Prérequis : Avoir des connaissances de base en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et d'utilisation d'additifs

LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

RA022

Distanciel

15 et 16 mai
2x0,5J - 800€ HT

- > Identifier les textes applicables aux produits biologiques
- > Expliquer les exigences spécifiques à ces produits
- > Appliquer les règles d'étiquetage des produits biologiques

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, achats...

LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

RA021

Distanciel

9 décembre
0,5J - 450€ HT

- > Identifier les textes applicables aux compléments alimentaires
- > Expliquer les exigences spécifiques à ces produits
- > Appliquer les règles d'étiquetage des compléments alimentaires

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D...

LA RÉGLEMENTATION DES NOUVEAUX ALIMENTS (NOUVEL FOOD)

RA006

Uniquement INTRA

- > Décrire le contexte réglementaire spécifique des nouveaux aliments
- > Identifier les situations relevant de la réglementation des nouveaux aliments
- > Employer les règles applicables concernant des cas concrets

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients
Prérequis : Situer les principales catégories réglementaires de denrées alimentaires

CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS : Quelles sont les évolutions de la réglementation ?



RA026

Distanciel

31 janvier
5 septembre
0,5J - 450€ HT

- > Expliquer les modalités selon lesquelles évolue la réglementation sur les contaminants dans les aliments
- > Décrire les derniers changements
- > Identifier les contaminants qui feront partie des prochaines évolutions

Responsables et assistants qualité, responsables de laboratoire, chargés de validation des résultats d'analyse...

Prérequis : Savoir expliquer le règlement UE 2023/915

RETRAITS / RAPPELS : PRINCIPES JURIDIQUES ET RESPONSABILITÉS

Comment appréhender les crises ?

RA020

Distanciel

19 et 20 mai
2x0,5J - 900€ HT

- > Comprendre les notions essentielles (Mise sur le marché, denrée dangereuse, lot, etc.)
- > Identifier l'impact du nouveau guide de gestion des alertes sur les retraits / rappels
- > Comprendre et encadrer sa responsabilité

Toute personne participant à la mise en œuvre des retraits et rappels

Prérequis : Connaître les exigences de base de la réglementation alimentaire

LES RISQUES JURIDIQUES LIÉS AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

RA015

Distanciel

13 et 14 mai
2x0,5J - 900€ HT

- > Lister les principales infractions pénales en agroalimentaire
- > Prévenir et gérer le risque pénal
- > Décrire l'imputation du risque dans la chaîne d'approvisionnement et dans l'entreprise
- > Identifier les caractéristiques du risque lié aux concurrents et aux consommateurs
- > Définir la class action à la française

Dirigeants, responsables et ingénieurs des services Réglementation, Juridique, Qualité, Achats...

Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire

Emballages alimentaires



DÉCLARATIONS D'APTITUDE AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

EM010

Présentiel

25 septembre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Identifier les interactions contenu-contenant liées à l'utilisation des matériaux et objets au contact (emballages et équipements de production)
- > Décrire la déclaration d'aptitude au contact des aliments
- > Exploiter les déclarations d'aptitude au contact des aliments pour en faire une vraie donnée d'entrée de votre système d'analyse des dangers (HACCP)
- > Acquérir une autonomie suffisante pour évaluer la conformité des déclarations de ses fournisseurs tout en respectant une méthodologie cohérente

Distanciel

25 mars
2 décembre
1J - 800€ HT

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production et Technique des IAA utilisatrices d'emballages et de machines

Prérequis : Avoir consulté les textes réglementaires clés (Règlements UE 1935/2004, 2023/2006, 10/2011)

FRAUDES ALIMENTAIRES, LE CAS DES MATÉRIAUX AU CONTACT

EM023

Distanciel

14 au 28 mars
(Parcours composé de 3 classes virtuelles + travail personnel)

1J - 800€ HT

- > Lister les exigences en matière de gestion de la fraude
- > Identifier les causes potentielles spécifiques aux matériaux au contact
- > Décrire une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matériaux au contact pour être en mesure de donner confiance aux parties intéressées (clients, autorités, organismes certificateurs...)

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Achats... IAA et fabricants de matériaux au contact

Prérequis : Connaître la réglementation française et européenne en matière de matériaux au contact et avoir des connaissances sur les méthodes d'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire.

Formations préalables conseillées réf. EM010 et QE044.

BRC GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS VERSION 7

EM013

Distanciel

11 et 12 mars
2x0,5J - 800€ HT

Présentiel

20 mai
Nantes
1J - 800€ HT

- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production et Technique. Fabricants et fournisseurs d'emballages et industries utilisatrices d'emballages

INITIATION À L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

EM004

Présentiel

21 et 22 mai
Rennes
25 et 26 nov.
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Décrire les différentes fonctions de l'emballage
- > Identifier les caractéristiques des différents matériaux et comment sont fabriqués les emballages pour savoir lire les fiches techniques
- > Expliquer le couple emballage produit : conditionnement, interactions contenant-contenu et conservation
- > Identifier les réglementations applicables aux emballages (alimentarité, environnement)

Ingénieurs et techniciens des services Packaging, Achats, R&D, Marketing, Qualité et Conditionnement

MAÎTRISER LES MATÉRIAUX ET EMBALLAGES À BASE DE CARTON ET DE PLASTIQUE, LES MÉCANISATIONS ASSOCIÉES



EM009

Distanciel

21 mars
3 octobre
1J - 800€ HT

- > Acquérir les connaissances essentielles sur les principaux matériaux à base de carton et de plastique mis en oeuvre dans les emballages
- > Découvrir les différentes formes d'emballages primaires, secondaires et tertiaires à base de ces matériaux, ainsi que les mécanisations associées
- > Identifier le type de matériau mis en oeuvre dans un emballage

Ingénieurs et techniciens des services Packaging, Emballage, Achats, R&D, Marketing, Qualité...

COMMENT RÉDIGER LE CAHIER DES CHARGES FONCTIONNEL D'UN EMBALLAGE



EM002

Distanciel

6 février
19 septembre
1J - 800€ HT

- > S'approprier une méthode directement applicable au sein de son entreprise pour rédiger le cahier des charges fonctionnel d'un emballage ou d'un système d'emballages, et ainsi définir parfaitement les besoins et les contraintes à respecter
- > Sélectionner objectivement les solutions développées en interne ou proposées par les fournisseurs d'emballages

Ingénieurs et techniciens des services Packaging, Emballage, Achats, R&D, Marketing, Qualité... devant participer à la rédaction des cahiers de charges emballages

MAÎTRISER LES TECHNIQUES D'IMPRESSION ET DE DÉCOR DES EMBALLAGES



EM011

Distanciel

16 mai
5 décembre
1J - 800€ HT

- > Acquérir les connaissances essentielles concernant les techniques d'impression
- > Sélectionner la technique qui répond le mieux aux besoins
- > Comprendre le processus de développement des graphismes
- > Identifier les causes des défauts de qualité d'impression constatés et mettre en place les actions correctives

Ingénieurs et techniciens des services Packaging, Emballage, Achats, R&D, Marketing, Qualité...

COMMENT DÉVELOPPER L'ÉCO-CONCEPTION DES EMBALLAGES

EM008

Distanciel

3 avril
14 novembre
1J - 800€ HT

- > Intégrer l'éco-conception dans le cadre du développement de nouveaux emballages
- > Engager une démarche de réduction des impacts environnementaux des emballages existants
- > Maîtriser les emballages biodégradables, compostables et biosourcés
- > Valoriser les bénéfices d'une démarche d'éco-conception

Ingénieurs et techniciens des services Packaging, Emballage, Achats, R&D, Marketing, Qualité, RSE...

EXIGENCES EMBALLAGES CLIENTS ET SPÉCIFICATIONS FOURNISSEURS :

Comprendre, analyser et retranscrire

EM024

Présentiel

7 et 8 oct.
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Interpréter une sélection de demandes concernant les emballages, transmises via les cahiers des charges de vos clients (alimentarité, éco-conception...)
- > Différencier les exigences réglementaires des engagements volontaires parmi ces demandes
- > Déterminer les informations à demander aux fournisseurs d'emballage pour répondre aux demandes clients
- > Analyser les réponses des fournisseurs d'emballages et les retranscrire dans les cahiers des charges clients

Ingénieurs et Techniciens des services Qualité et emballage, Acheteurs d'emballages, toute personne de l'entreprise amenée à renseigner des cahiers des charges clients.

Prérequis : Connaître les bases de l'emballage alimentaire et de l'aptitude au contact alimentaire des emballages. Formations préalables conseillées EM004 et EM010.

CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE

EM019

Présentiel

3 juin
Rennes
1J - 800€ HT

- > Identifier les enjeux du conditionnement sous atmosphère modifiée (qualité sanitaire et organoleptique, impact environnemental, enjeux économiques,...)
- > Décrire les caractéristiques et contraintes techniques des équipements, matériaux d'emballage et mélanges gazeux
- > Identifier les moyens de mesure d'efficacité d'un conditionnement sous atmosphère modifiée
- > Comprendre les mécanismes physiques régissant les transferts de matière (O₂, CO₂, H₂O) dans le système emballage/aliment

Utilisateurs d'emballages : Ingénieurs et techniciens des services R&D, Packaging, Qualité, Production

Prérequis : Avoir des notions de microbiologie alimentaire

Evaluation sensorielle



DÉGUSTATION ET VOCABULAIRE SENSORIEL POUR DÉCRIRE VOS PRODUITS

OA024

Présentiel

1^{er} avril
Rennes
4 décembre
Nantes
1J - 800€ HT

- > Acquérir les bases des bonnes pratiques de l'analyse sensorielle et éviter les biais pour mettre en place une dégustation
- > Comprendre les notions de perception sensorielle et de plaisir alimentaire
- > Appliquer une méthode pour décrire vos produits en utilisant un vocabulaire pertinent et consensuel

Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits

MAÎTRISER LES OUTILS DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE

OA001

Présentiel

24 au 26 juin
Paris
3J - 1700€ HT

- > Identifier le potentiel de l'évaluation sensorielle pour la réalisation des tests sensoriels internes ou externes
- > Comprendre les bases neurophysiologiques et statistiques
- > Définir les éléments importants pour la mise en place d'un laboratoire d'évaluation sensorielle
- > Lister les principaux tests sensoriels (dans quel cas les utiliser, mise en place et analyse des résultats)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Marketing, Analystes sensoriels. Toute personne souhaitant s'initier à l'évaluation sensorielle

RÉUSSIR LA CONDUITE D'UN JURY ENTRAÎNÉ POUR RÉALISER DES PROFILS SENSORIELS

OA002

Présentiel

26 et 27 nov.
Paris
2J - 1300€ HT

- > Décrire la méthodologie pour la réalisation de profils sensoriels
- > Sélectionner et entraîner des sujets pour un jury développé en interne
- > Utiliser les outils statistiques pour interpréter les résultats, suivre et contrôler les performances du jury

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Marketing, Analystes sensoriels

Prérequis : Connaître les bases de statistiques. Formation préalable conseillée Réf. OA014 (voir ci-dessous)

STATISTIQUES APPLIQUÉES À L'ÉVALUATION SENSORIELLE : LES FONDAMENTAUX

OA014

Présentiel

24 et 25 sept.
Paris
2J - 1300€ HT

- > Identifier les bases des statistiques uni et multidimensionnelles utilisées en évaluation sensorielle
- > Décrire les principaux tests d'hypothèse et de comparaison
- > Mettre en application sur Excel

Toute personne utilisant les outils de l'évaluation sensorielle

LES MÉTHODES SENSORIELLES DESCRIPTIVES RAPIDES : Une opportunité pour les PME

OA034

Présentiel

19 et 20 juin
Nantes
1,5J - 1050€ HT

- > Lister les méthodes sensorielles en fonction de l'objectif visé
- > Décrire les méthodes descriptives rapides et leur intérêt par rapport aux méthodes classiques
- > Expliquer comment les mettre en œuvre en pratique et analyser les données
- > Identifier le potentiel et les limites des différentes méthodes pour bien les choisir

Ingénieurs et techniciens R&D, Qualité, Marketing amenés à utiliser ou choisir les techniques d'analyse sensorielle

Développement Produits Process



LES BASES DE LA BIOCHIMIE ALIMENTAIRE

OA025

Distanciel

17 au 26 juin
4x0.5J - 1100€ HT

- > Expliquer les principales notions de chimie (réactions, liaisons chimiques, stabilité...)
- > Comprendre le rôle de l'eau dans les réactions chimiques
- > Connaître les principaux constituants alimentaires (lipides, glucides, protéines, minéraux, vitamines...)
- > Identifier les interactions entre constituants d'une matrice alimentaire

Toute personne souhaitant acquérir ou revoir les bases de la biochimie alimentaire

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE : OUTILS D'AIDE À LA DÉTERMINATION

OA027

Uniquement INTRA

- > Décrire la réglementation encadrant la détermination de la Date de Durabilité Minimale (DDM)
- > Lister les altérations pouvant impacter la DDM
- > Décrire les différents outils utilisables dans une démarche de détermination de la DDM (analyse sensorielle, calcul de l'activité de l'eau,...)
- > Identifier des repères pour élaborer une méthodologie de détermination de la DDM

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire et R&D

ARTS CULINAIRES & DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS : Une autre approche de l'innovation

IF015

Présentiel

25 et 26 juin
Quimper
2J - 1400€ HT

- > Définir les composantes d'une recette et son domaine expérimental
- > Traduire une recette en problématiques de formulation (systèmes, interactions, transferts...)
- > Lister les différentes étapes et identifier les points clés d'une démarche expérimentale en formulation
- > Appliquer une démarche méthodologique en formulation

Chefs de projets, Ingénieurs et techniciens R&D/formulation, cuisiniers travaillant en industrie

Prérequis : Participer à des projets de développement / R&D

ATELIER PRATIQUE : LES TEXTURANTS ALIMENTAIRES

IF048

Présentiel

2 et 3 avril
9 et 10 déc
Arras
2J - 1300€ HT

- > Choisir un agent de texture en fonction de son produit et de ses procédés de fabrication
- > Décrire les conditions de mise en œuvre des texturants
- > Réaliser et interpréter des mesures de texture pour orienter le choix d'un texturant
- > Identifier les opportunités et limites de solutions « clean label » de texturation

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoire d'application

Prérequis : Connaître les bases de biochimie alimentaire et avoir des notions de rhéologie

FORMULER DES PRODUITS «VEGGIES» (VÉGÉTARIENS, VÉGÉTALIENS, VEGANS) :

Pistes et enjeux

IF054

Uniquement INTRA

- > Définir les attentes consommateurs et les tendances mondiales de développement de produits « Veggies »
- > Identifier les contextes réglementaire et nutritionnel encadrant la formulation des produits « Veggies »
- > Identifier des pistes de formulation et reconnaître les enjeux technologiques, fonctionnels et sensoriels

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

Distanciel

9 et 10 sept.
2J - 1200€ HT

- > Décrire les phénomènes physiques, biochimiques, microbiologiques et l'impact nutritionnel des opérations de congélation et de décongélation
- > Expliquer les différentes techniques de congélation et de décongélation en IAA
- > Comparer les technologies en fonction des applications et des coûts de production pour choisir la technique appropriée à son produit

Ingénieurs et techniciens des services Production, Qualité et R&D

Prérequis : Avoir des notions de biochimie et de microbiologie alimentaire

BARÈMES DE STÉRILISATION : VALIDEZ ET OPTIMISEZ VOS PRATIQUES

Présentiel

8 et 9 octobre
Quimper
2J - 1200€ HT

- > Définir les notions de stérilité commerciale et de valeur stérilisatrice cible
- > Concevoir un nouveau barème
- > Expliquer le comportement et les spécificités des emballages
- > Transposer le barème en conditions industrielles
- > Identifier les paramètres et conditions d'optimisation (notion de qualité et valeur cuisatrice, axes et moyens d'optimisation)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu aseptique)

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les traitements thermiques des aliments

BARÈMES DE PASTEURISATION : VALIDEZ ET OPTIMISEZ VOS PRATIQUES

Présentiel

18 et 19 juin
Rennes
2J - 1200€ HT

- > Définir le niveau de pasteurisation attendu (risques microbiologiques, DLC)
- > Choisir et établir un barème de pasteurisation
- > Proposer des actions pour améliorer la qualification et la maîtrise des barèmes au niveau industriel
- > Identifier des solutions en fonction des contraintes liées aux emballages
- > Proposer des outils pour optimiser les barèmes et les DLC, et apprendre à les utiliser
- > Travailler sur des études de cas permettant de se mettre en situation et de renforcer son autonomie

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production des IAA en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu)

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les traitements thermiques des aliments

SAUCES ET ÉMULSIONS : MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX



Uniquement INTRA

- > Expliquer les mécanismes impliqués dans la formation des différents types de sauces
- > Identifier les différents équipements utilisés et leur effet sur la texture des sauces

Ingénieurs et techniciens des services R&D et applications

LES BASES DE LA TECHNOLOGIE LAITIÈRE

Présentiel

18 et 19 juin
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Décrire les caractéristiques de la matière première laitière et les principales opérations utilisées dans la transformation du lait
- > Expliquer les conséquences des différentes opérations unitaires sur les caractéristiques physico-chimiques du lait et/ou de ses dérivés
- > Décrire les compositions des différents produits laitiers, ainsi que le rôle des étapes et ingrédients dans les différents process laitiers

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Qualité, Production... Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait et les produits laitiers

Présentiel

1^{er} et 2 octobre
Bordeaux
2J - 1300€ HT

- > Identifier les principaux sucres et substituts utilisés en agroalimentaire et leurs fonctionnalités
- > Piloter la reformulation produit pour tendre vers une amélioration nutritionnelle
- > Choisir des solutions ingrédients adaptés au cahier des charges produit et dans le respect de la réglementation
- > Identifier des pistes d'innovation en phase avec les tendances de consommation et du marché

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

OPTIMISER LA MISE AU POINT ET LA MISE EN ŒUVRE DES FOURRAGES À BISCUITS ET GÂTEAUX MOELLEUX

PS005

Présentiel

19 et 20 nov.
Bordeaux
2J - 1300€ HT

- > Distinguer les caractéristiques de fourrages gras et aqueux
- > Distinguer les différents outils de fabrication et de dépose des fourrages
- > Piloter la mise au point et la mise en œuvre des fourrages en jouant sur la formulation, les paramètres de process et la caractérisation analytique
- > Lister les paramètres clés de la stabilité des fourrages

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application

TECHNOLOGIES ET FORMULATIONS BISCUITIÈRES : MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX

PS006

Présentiel

8 et 9 octobre
Bordeaux
2J - 1300€ HT

- > Décrire les fonctionnalités des différents ingrédients du biscuit
- > Décrire les différentes technologies biscuitières et choisir une technologie en fonction du type de biscuit souhaité
- > Piloter la mise au point de biscuits en jouant sur la formulation et les paramètres de process selon le cahier des charges fixé (Bio, clean label, sans gluten...)
- > Décrire les principales étapes de la cuisson et le comportement des ingrédients durant la cuisson
- > Mettre en relation les problématiques connues avec des solutions formulation ou process

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication

LE CHOCOLAT : LE COMPRENDRE, LE MAÎTRISER, LE CARACTÉRISER ET L'UTILISER EN FORMULATION

PS008

Présentiel

21 et 22 mai
Bordeaux
2J - 1650€ HT

- > Interpréter des résultats analytiques de manière à pouvoir identifier la qualité d'un chocolat et anticiper son vieillissement
- > Identifier les concepts clés de formulation afin de maîtriser la stabilité et la texture des ganaches et des fourrages
- > Lister les paramètres clés de la stabilité des matrices contenant des mélanges de matières grasses (compatibilité, teneurs...) pour éviter les phénomènes de déphasage, blanchiment
- > Distinguer les principaux descripteurs et méthodologies d'analyse sensorielle appliqués au chocolat

Ingénieurs R&D souhaitant consolider leurs connaissances scientifiques sur les matrices chocolatées

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

Management de la Qualité



INTÉGREZ UN SERVICE QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN IAA :

Consolidez vos connaissances et gagnez en opérationnalité

QE035

Formation mixte

Du 2 juin au 4 juillet
Distanciel / Nantes
4J (30 heures)
Présentiel 3J (21 h)
Distanciel (9 h)
2400€ HT

- > Intégrer le contexte réglementaire, l'environnement et les enjeux de la Qualité et de la Sécurité des aliments dans les entreprises agroalimentaires
- > Acquérir les connaissances structurantes sur les méthodologies, outils et techniques utilisés par les services Qualité en IAA
- > Appréhender les missions et les métiers de la qualité

Futurs assistants Qualité, toute personne intégrant un service qualité en IAA. Personnes changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise, techniciens, ingénieurs, responsables qualité venant d'autres secteurs d'activité intégrant une IAA.

CONDUITE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

QE001

Présentiel

26 et 27 mars
1^{er} et 2 octobre
Quimper
2J - 1300€ HT

- > Identifier les points clés d'un processus d'audit interne
- > Maîtriser les techniques de communication en audit interne
- > Savoir préparer, conduire et conclure un audit interne
- > S'exercer en pratique lors de la réalisation d'un audit dans une entreprise agroalimentaire

Blended learning proposé en INTRA

Responsables et techniciens, service Qualité, futurs auditeurs internes du Système de Management de la Qualité

COMMENT AUDITER SES FOURNISSEURS

pour maîtriser ses achats de matières premières, d'emballages et de prestations

QE031

Distanciel

5 et 6 février
2J - 1300€ HT

Présentiel

23 et 24 sept.
Rennes
2J - 1300€ HT

- > Identifier les thèmes judicieux (respect des recettes et spécifications, sécurité des aliments, authenticité, quantité, traçabilité...) permettant de créer une grille d'audit pertinente
- > Se préparer à mener un audit fournisseur sur les aspects documentaires et pratiques
- > Utiliser les techniques de communication dans les situations d'entretien avec les audités
- > Choisir un comportement adapté au contexte (audit de référencement, audit de suivi ou audit ponctuel lié à un défaut sur le produit ou la prestation)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Achats amenés à réaliser des audits fournisseurs ou souhaitant s'y préparer, auditeurs seconde partie...

Prérequis : Avoir des connaissances en management de la qualité et de la sécurité des aliments (HACCP, référentiels IFS, BRC...)

LES FONDAMENTAUX DE LA GESTION DE CRISE EN IAA

QE018

Uniquement INTRA

- > Comprendre les principes fondamentaux de la gestion de crise
- > Identifier les obligations réglementaires en matière de gestion de crise dans le domaine de la sécurité des aliments
- > Traiter une crise en déroulant les différentes phases du process de gestion de crise (rôles et responsabilités dans l'équipe, communication efficace, procédures d'alerte et de rappel, clôture et retour d'expériences)

Toute personne impliquée dans la gestion de crise en industrie agroalimentaire

Présentiel

3 avril
Nantes
1J - 1050€ HT

Distanciel

17 septembre
1J - 1050€ HT

- > Identifier les exigences en matière de protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance
- > Citer les pré-requis en matière de Food Defense
- > Énoncer les critères pour mettre en œuvre une analyse des dangers, structurée et documentée, pour assurer la sûreté des denrées alimentaires (type VACCP)

Directeurs et responsables des services qualité, production, maintenance, direction générale...
Prérequis : Connaître les référentiels Sécurité des aliments (IFS, BRCGS, ISO 22000...)

AUTHENTICITÉ / FRAUDE : Evaluer la vulnérabilité des Matières

Distanciel

28 mars
14 nov.
1J - 1050€ HT

- > Identifier les attentes des référentiels en matière de maîtrise de la fraude
- > Citer les sources d'informations en lien avec la fraude
- > Définir et utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matières : matières premières, emballages... permettant de définir un plan d'actions de réduction du risque de fraude

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Achats
Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et sur les référentiels Sécurité des aliments

METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE MANAGEMENT SELON LE FSSC 22000 VERSION 6

Uniquement INTRA

- > Identifier les enjeux majeurs de la certification FSSC 22000
- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes... travaillant dans des entreprises souhaitant aller vers la certification FSSC 22000

TRANSITION VERS LA CERTIFICATION IFS FOOD VERSION 8

Uniquement INTRA

- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes... travaillant dans des entreprises souhaitant aller vers la certification IFS Food

TRANSITION VERS LA CERTIFICATION IFS LOGISTICS VERSION 3



Uniquement INTRA

- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes... travaillant dans des entreprises souhaitant aller vers la certification IFS Logistics

TRANSITION VERS LA CERTIFICATION BRC FOOD SAFETY VERSION 9

Uniquement INTRA

- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes... travaillant dans des entreprises souhaitant aller vers la certification BRC Food safety

LES FONDAMENTAUX DE LA FOOD SAFETY CULTURE :

Démystifiez le concept pour comprendre les attendus et initier la démarche dans votre entreprise



QE006

Distanciel

25 mars
1J - 800€ HT

- > Lister les exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture
- > Expliquer les concepts liés à la Food Safety Culture
- > Découvrir des outils pratiques pour réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de Food Safety Culture
- > S'aider de ses pairs pour réfléchir et initier un plan d'actions

Responsables qualité ou toute personne impliquée dans l'animation de la Food Safety Culture

LE MANAGEMENT APPLIQUÉ À LA FOOD SAFETY CULTURE :

Comprendre les enjeux du management pour faire adhérer ses équipes



QE007

Présentiel

30 septembre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Comprendre le rôle du management dans le déploiement d'une culture «Food Safety» pérenne
- > Adapter son style de management pour faire adhérer les équipes et faire évoluer les comportements durablement
- > Identifier des outils pour dynamiser la Food Safety Culture dans votre entreprise

Responsables qualité ou toute personne impliquée dans l'animation de la Food Safety Culture

DYNAMISEZ VOTRE FOOD SAFETY CULTURE : Intégrez des outils pour réaliser votre propre diagnostic de maturité et élaborer votre plan d'actions

QE025

Distanciel

Du 12 au 27 juin
2J - 1400€ HT

Parcours composé de 4 classes virtuelles, de travail personnel intersessions et d'une séance de coaching personnalisé.

- > Lister les exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture
- > Expliquer les concepts liés à la Food Safety Culture
- > Décrire la démarche pour réaliser son diagnostic
- > Réaliser une évaluation de la maturité de son organisation en matière de Food Safety Culture (pré-diagnostic inclus)
- > Identifier les pistes d'optimisation et établir un plan d'action (*Le + : échange sous format coaching avec le formateur consultant sur la pertinence de vos pistes*)

Responsables qualité ou toute personne impliquée dans l'animation de la Food Safety Culture

Prérequis : Avoir déjà initié et fait vivre un plan d'actions autour de la culture de la sécurité des aliments

BOOSTEZ L'ANIMATION ET LA COMMUNICATION QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN INTERNE !

QE013

Parcours Mixte

Présentiel Nantes
(1,5 J) 11-12 sept.

+ Classe virtuelle
(0,5 J) 10 oct.

2J - 1100€ HT

- > Structurer les rôles et missions de l'équipe «sécurité des aliments» pour une adhésion plus forte
- > Identifier les clés pour mieux communiquer autour de la qualité et de la sécurité des aliments
- > Mettre en place des indicateurs SMART et communiquer des informations adaptées

Responsables et assistants Qualité, toute personne devant prendre en charge l'animation de la qualité et de la sécurité des aliments au sein de son entreprise

NB : La classe virtuelle de clôture permet aux participants d'échanger sur les actions mises en oeuvre au sein de leurs entreprises suite à la partie présentielle.

CONCEVOIR ET AMÉLIORER SES SUPPORTS DE FORMATION EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS

QE019

Uniquement INTRA

- > Concevoir ou améliorer un support pédagogique de formation en salle
- > Identifier des techniques pour rendre son animation plus interactive
- > Déployer de nouvelles méthodes pédagogiques dans le cadre de ses formations internes

Responsables et assistants Qualité, toute personne devant prendre en charge l'animation de sessions de formation en hygiène et sécurité des aliments

BIEN GÉRER LES RÉCLAMATIONS CLIENTS :

Mettre en place une communication adaptée et un traitement efficace des données

QE026

Présentiel

3 et 4 juin
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Identifier les compétences relationnelles à acquérir pour bien gérer les réclamations clients
- > Construire une argumentation performante pour répondre au client
- > Exploiter les réclamations et suivre leur traitement

Responsables et ingénieurs des services Qualité. Toute personne en contact avec les clients, centre d'appel, commerciaux...

Prérequis : Travailler en relation avec la gestion des réclamations en agroalimentaire

MÉTROLOGIE DES ÉQUIPEMENTS DE PESAGE ET DES PRÉEMBALLAGES EN IAA

QE040

Présentiel

26 mars
Nantes
1J - 800€ HT

- > Connaître la réglementation applicable à la métrologie des préemballés en IAA
- > Comprendre et définir les modalités de contrôle métrologique interne à appliquer en entreprise pour répondre à la réglementation selon le guide DGCCRF
- > Savoir choisir et contrôler ses équipements de pesages sous métrologie légale
- > Savoir interpréter les résultats d'un lot métrologique sur la base de la réglementation et appliquer les décisions métrologiques

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages, la gestion d'un parc d'équipements de mesure ou dans la mise en application des exigences réglementaires

Prérequis : Avoir lu au préalable le guide de contrôle métrologique de la DGCCRF

Distanciel

10 décembre
1J - 800€ HT

MÉTROLOGIE DES PRÉEMBALLAGES : MISE EN PLACE DES CARTES DE CONTRÔLE ET CONTRÔLES EN PRODUCTION

QE047

Présentiel

27 mars
Nantes
1J - 800€ HT

- > Comprendre les différences entre le contrôle de fabrication et le contrôle à réception
- > Concevoir et exploiter un plan de contrôle de fabrication (centrage, dérèglement, contrôle à 100%, contrôle par échantillonnage)
- > Concevoir et exploiter une carte de contrôle de remplissage des produits dans leur emballage (cartes de contrôle de Shewart, limites de contrôle)

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages, ou dans la mise en application des contrôles métrologiques et cartes de contrôle

Prérequis : Avoir suivi la formation «QE040 - Métrologie des équipements et des préemballages » ou connaître la réglementation applicable en matière de métrologie des préemballés et le guide de contrôle métrologique de la DGCCRF ; Avoir des notions de statistiques (loi normale) et savoir utiliser Excel

Distanciel

11 décembre
1J - 800€ HT

Offre DUO !

Participez aux formations QE040 et QE047 et bénéficiez d'un tarif spécial (1300€ HT les 2 jours)

Hygiène & Sécurité des aliments



LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE POUR LES NON MICROBIOLOGISTES

HS051

Présentiel

21 et 22 mai - Arras
10 et 11 sept.
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Enumérer les principaux microorganismes d'intérêt dans les aliments et définir les conséquences de leur développement dans les aliments et sur la santé humaine
- > Savoir interpréter des rapports de résultats d'analyses microbiologiques
- > Expliquer l'intérêt des bonnes pratiques d'hygiène et des techniques de conservation des aliments

Distanciel

23 et 28 janvier
2 et 5 décembre
2J - 1100€ HT

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (PRP) EN IAA

HS022

Uniquement INTRA

- > Expliquer les notions de danger et de risque dans les IAA
- > Identifier les risques de contamination en cours de production
- > Définir les bons comportements à mettre en oeuvre afin de maîtriser la sécurité des aliments

Toute personne impliquée en production (opérateurs, chefs d'équipe, techniciens maintenance...)

Méthodes : différents outils, traditionnels ou innovants, toujours ludiques et interactifs, en fonction des besoins identifiés par le formateur (animation avec questionnaire immersif, enquête dans les ateliers, mise en situation, résolution de problèmes, jeu des 5M, parcours avec tablette numérique, autoformation, roadbook...)

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR LA MAINTENANCE

MP007

Uniquement INTRA

- > Identifier les risques sanitaires liés aux opérations de maintenance dans le cadre de la production alimentaire
- > Organiser les interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- > Valider l'absence de risque sanitaire suite à une intervention de maintenance
- > Expliquer les principales notions de conception hygiénique pour être capable d'identifier les défauts des équipements et d'apporter des solutions

Ingénieurs et techniciens des services Maintenance et Technique

ZONING ET PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL

HS040

Présentiel

26 et 27 juin
Rennes
1,5J - 1050€ HT

- > Réaliser le zoning de son site en conformité avec les exigences des référentiels GFSI (IFS, BRCGS, FSSC 22000...) en tenant compte du risque couple produit / procédé
- > Identifier les mesures de maîtrise à appliquer par type de zone
- > Proposer des mesures de compensation en cas de non-concordance
- > Expliquer les enjeux de la mise en place d'un plan de contrôle de la contamination environnementale et l'approche méthodologique en conformité avec les référentiels GFSI et l'article 50 de la Loi Egalim
- > Critiquer son propre plan et le faire évoluer

Responsables et chefs de projets qualité et sécurité des aliments, services techniques, maintenance, travaux neufs, directeurs d'usines...

Prérequis : Connaître les exigences du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site et avoir des bases de microbiologie alimentaire

Présentiel

18 et 19 mars
Rennes
7 et 8 octobre
Nantes
2J - 1100€ HT

- > Identifier l'importance des opérations de nettoyage, de désinfection et de rinçage
- > Décrire les différentes techniques
- > Concevoir, valider et appliquer un plan d'hygiène
- > Réaliser et interpréter les contrôles

Membres de l'équipe de sanitation, responsables Production, Qualité, Technique

VALIDATION DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE DÉSINFECTION

Distanciel

18 septembre
1J - 800€ HT

- > Décrire les techniques disponibles pour le contrôle microbiologique et chimique des surfaces
- > Mettre en place un plan de contrôle adapté à son entreprise et savoir le faire évoluer

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire, Production

Prérequis : Connaître les principaux procédés de nettoyage désinfection

NETTOYAGE DES CIRCUITS FERMÉS EN NEP

Présentiel

30 septembre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Identifier les points clés de la maîtrise d'un nettoyage en place (NEP / CIP)
- > Lister les moyens de mesure de l'efficacité d'un NEP/CIP
- > Expliquer les exigences des référentiels sécurité des aliments en la matière et notamment BRCGS Food
- > Décrire le processus de validation concernant le nettoyage des circuits fermés

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire, Production

Prérequis : Connaître les principaux procédés de nettoyage désinfection

INITIATION À LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES MATÉRIELS EN IAA

Distanciel

3 avril
1J - 800€ HT

- > Décrire les exigences de la réglementation et des documents de référence (EHEDG, 3A)
- > Identifier les enjeux et les risques d'une mauvaise conception hygiénique
- > Expliquer les règles d'une bonne conception hygiénique pour les installations de NEP (nettoyage en place)
- > Expliquer les règles d'une bonne conception hygiénique pour les surfaces ouvertes
- > Analyser les problématiques de conception hygiénique sur une ligne (études de cas)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance, responsables techniques...

BIOFILMS EN IAA : STRATÉGIES DE PRÉVENTION ET D'ÉLIMINATION

Distanciel

15 et 16 mai
1,5J - 1050€ HT

- > Expliquer la problématique des biofilms en IAA
- > Décrire les principes fondamentaux régissant le comportement des biofilms (adsorption initiale des microorganismes, développement du biofilm...)
- > Lister les méthodes de détection utilisables en industrie, sur surfaces ouvertes ou fermées
- > Identifier les stratégies de nettoyage désinfection (molécules, procédures, techniques innovantes...) pour la prévention et l'élimination des biofilms
- > Expliquer l'importance de la conception hygiénique des équipements dans la lutte contre les biofilms

Ingénieurs et techniciens Qualité et Laboratoire, responsables techniques, responsables nettoyage...

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie et procédés de nettoyage désinfection

L'AÉROBIOCONTAMINATION EN IAA : Mieux connaître et maîtriser son environnement de travail

Présentiel

6 novembre
Rennes
1J - 800€ HT

- > Expliquer l'importance de l'aérobiocontamination dans différents secteurs d'activités de l'industrie alimentaire : fromagerie, boulangerie, salaison...
- > Lister les moyens de maîtrise : zoning, ventilation, surpression, filtration, DSV, décontamination par procédés physiques
- > Concevoir un plan de prélèvement d'air adapté à son secteur d'activité

Contrôleurs, assistants et responsables Qualité, responsables Production et Maintenance, directeurs de site... Toute personne liée à la maîtrise de la qualité microbiologique de l'air

Prérequis : Avoir des notions de microbiologie alimentaire.

Distanciel

22 et 23 mai
27 et 28 nov.
1,5J - 1050€ HT

- > Connaître la réglementation des eaux et ses usages pour décrire les programmes prérequis des différentes eaux industrielles
- > Identifier les dangers et contaminations potentielles de l'eau dans les réseaux intérieurs
- > Concevoir son analyse des dangers et son plan de contrôle des eaux industrielles

Toute personne participant à l'animation et à l'amélioration de l'hygiène sur le site (services qualité, technique, maintenance, laboratoire...)

Prérequis : Connaissances de base des principes de la méthode HACCP

LA RÉUTILISATION DE L'EAU DANS LES IAA EN FRANCE : Règles et impacts



Distanciel

13 novembre
1J - 800€ HT

- > Identifier le périmètre et les réglementations en vigueur en France pour la réutilisation de l'eau au sein des entreprises agroalimentaires
- > Décrire les exigences liées à la réutilisation de l'eau au sein des entreprises agroalimentaires
- > Identifier les acteurs impliqués dans la réutilisation de l'eau (services de l'entreprise, autorités compétentes...)
- > Expérimenter la mise à jour d'une analyse des dangers simple dans le cadre de la réutilisation de l'eau

Responsables et assistants qualité, responsables environnement, toute personne ayant la responsabilité de la gestion de l'eau sur site

ALLERGÈNES : MAÎTRISE ET PRÉVENTION EN IAA

Présentiel

12 juin
Rennes
1J - 800€ HT

- > Décrire les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire
- > Discuter les mesures de maîtrise à prendre dans le cadre du danger allergène dans son système HACCP (allergènes à déclaration obligatoire, présence fortuite, nouveaux allergènes)
- > Identifier les seuils en relation avec l'étiquetage et la gestion des alertes
- > Lister les techniques et outils d'analyse disponibles permettant de suivre les niveaux de contamination

Personnels de l'encadrement et des services Qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports, et concernés par la problématique des allergènes

Prérequis : Connaître les principes de l'HACCP et les exigences en la matière du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site

GESTION DES DANGERS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS

Distanciel

27 mars au 2 avril
4x0.5J - 1100€ HT

Présentiel

26 et 27 nov.
Rennes
2J - 1100€ HT

- > Identifier et décrire les dangers chimiques au sein des entreprises agroalimentaires
- > Relier ces dangers chimiques aux exigences réglementaires
- > Expliquer l'origine et les effets sur la santé des principaux dangers chimiques dans les aliments
- > Analyser les préconisations concernant les dangers chimiques du guide de gestion des alertes

Ingénieurs et techniciens des services Qualité des industries agroalimentaires

Prérequis : Pratiquer la méthode HACCP

MAÎTRISE DES RISQUES LIÉS AUX UTILITÉS EN IAA

Air & gaz comprimés, vapeur, fluides caloporteurs, lubrifiants

Distanciel

21 novembre
1J - 800€ HT

- > Décrire les dangers liés aux utilités des procédés industriels
- > Identifier les risques associés et les mesures de maîtrise à mettre en œuvre sur le terrain
- > Expliquer l'importance de la maîtrise de ces fluides aux intervenants des processus ingénierie et maintenance
- > Proposer des mises à jour de ses programmes prérequis et analyse HACCP en conséquence

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Techniques, Qualité, Production, Maintenance des IAA, du packaging et des équipementiers

Prérequis : Avoir des connaissances générales sur les procédés de transformation des aliments ou des packaging utilisant des fluides techniques

Présentiel

15 et 16 octobre
Rennes
2J - 1200€ HT

- > Lister les risques associés aux corps étrangers dans les aliments
- > Décrire le contexte réglementaire et les exigences des référentiels IFS et BRC en matière de maîtrise des corps étrangers : taille, forme, consistance
- > Expliquer les bonnes pratiques à mettre en œuvre
- > Décrire les principes de fonctionnement, les avantages et les limites des détecteurs de métaux et systèmes à rayons X pour la réduction des contaminants
- > Intégrer les corps étrangers dans son étude HACCP : validation des limites critiques, surveillance et vérification

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Technique, Maintenance, en charge des moyens de détection dans les ateliers

Prérequis : Connaître la méthode HACCP

GESTION DES RISQUES LIÉS AUX NUISIBLES EN IAA

HS064

Distanciel

15 et 16 mai
4 et 5 décembre
2x0,5J - 800€ HT

- > Expliquer les bases de la lutte contre les rongeurs et les insectes en industrie agroalimentaire
- > Définir l'environnement réglementaire applicable
- > Identifier les méthodes de lutte et expliquer leur évolution en fonction des référentiels IFS, BRC, ISO 22000...

Toute personne en charge des questions de sanitation en industrie agroalimentaire

GARANTIR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOS PRODUITS
AVEC L'OUTIL DE MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE «SYM'PREVIUS»

HS032

Présentiel

25 et 26 juin
Rennes
2J - 1400€ HT

- > Découvrir les applications concrètes et les apports de la microbiologie prévisionnelle et du logiciel Sym'Previus
- > Pratiquer l'outil Sym'Previus à travers des situations concrètes issues des industries alimentaires

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire

L'inscription à cette formation inclut un abonnement d'un an à la version premium (hors modules optionnels) du logiciel Sym'Previus - www.symprevius.eu

DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

Selon les Instructions Techniques DGAL/SDSSA/2019-861 et DGAL/SDSSA/2023-27

HS010

Présentiel

22 et 23 mai
Rennes
1,5J - 1050€ HT

- > Expliquer le contexte réglementaire encadrant la durée de vie microbiologique des aliments ainsi que les responsabilités des différents acteurs (opérateurs et services de contrôle officiel)
- > Décrire les étapes et outils pour valider et vérifier la durée de vie microbiologique des aliments
- > Expliquer l'articulation des outils à l'aide d'un arbre décisionnel
- > Illustrer les différentes étapes sur des cas concrets sélectionnés

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et R&D, toute personne en charge de la détermination des durées de vie des produits

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire

Formation s'appuyant sur les outils de la « mallette pédagogique » élaborée par l'ACTIA, le RMT Actia Qualima et la DGAL (Ministère de l'Agriculture) en vue de former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agroalimentaire aux outils de détermination, de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

Présentiel

11 et 12 mars
Nantes
2J - 1100€ HT

Distanciel

25 et 28 nov.
2J - 1100€ HT

Blended learning proposé en INTRA

- > Situer la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et son environnement Qualité
- > Décrire les 12 étapes et les 7 principes de la méthode HACCP en précisant leurs conditions de réussite
- > Analyser les conditions de réussite pour l'application de son HACCP : mener un plan de surveillance efficace, pour assurer une prévention des risques efficace
- > Faire le lien avec l'étude en place dans son entreprise

Toute personne souhaitant participer à la mise en oeuvre d'une démarche HACCP

Prérequis : Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en IAA et les prérequis d'un système qualité

HACCP : SURVEILLANCE, VALIDATION, VÉRIFICATION ET MISE À JOUR DU SYSTÈME

Distanciel

14 et 18 mars
14 et 18 nov.
2J - 1300€ HT

Présentiel

18 et 19 juin
Nantes
2J - 1300€ HT

- > Interpréter les définitions des PRP, PRPo et CCP
- > Identifier les éléments essentiels pour mener un plan de surveillance efficace
- > Identifier les enjeux de la validation des mesures de maîtrise, des produits et des procédés
- > Gérer le management du changement et les conséquences sur la maîtrise des dangers selon l'HACCP
- > Évaluer votre HACCP par la vérification de sa mise à jour, de son application et de son efficacité
- > Mettre en évidence l'HACCP lors de la revue de direction
- > Faire le lien avec l'étude HACCP en place dans l'entreprise

Toute personne impliquée dans le pilotage d'une démarche HACCP ou ayant un rôle majeur dans l'animation de l'HACCP

Prérequis : Avoir conduit ou participé activement à une étude HACCP et/ou piloter des mises à jour régulières

ÉVALUER LES RISQUES MATIÈRES PREMIÈRES ET FOURNISSEURS :

Intégrer la sécurité des aliments dans le processus achat

Distanciel

20 et 21 mars
11 et 12 déc.
1,5J - 1200€ HT

- > Identifier les dangers dans vos matières premières, ingrédients et emballages
- > Interpréter les informations sur les dangers, les niveaux acceptables, la gravité des effets sur la santé... pour faire une analyse des dangers documentée
- > Adapter votre politique d'achats, les critères pour vos audits fournisseurs, vos plans de contrôles matières premières et ingrédients
- > Traduire la notion de fournisseur à risque
- > Définir les éléments à mettre en place permettant de référencer et évaluer son fournisseur

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Sécurité des Aliments, Achats...

Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et sécurité des aliments

MÉTHODOLOGIE D'IDENTIFICATION DES DANGERS ÉMERGENTS

Distanciel

15 mai
1J - 800€ HT

- > Définir ce que pourrait être un danger émergent
- > Identifier les principales sources à prendre en compte dans la surveillance des dangers émergents
- > Catégoriser les dangers émergents, évaluer les risques et identifier les pistes d'élaboration de sa stratégie d'entreprise dans la gestion des dangers émergents

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Sécurité des Aliments, Achats...

Prérequis : Pratiquer la méthode HACCP et savoir utiliser la réglementation alimentaire

OPTIMISEZ VOS INSPECTIONS « SÉCURITÉ DES ALIMENTS »

Présentiel

15 mai
7 octobre
Nantes
1J - 800€ HT

- > Construire des outils (grilles d'inspection...) pour s'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les ateliers de production, de la surveillance des CCP/PRPo ou des spécifications
- > Préparer, conduire et conclure les inspections « Sécurité des aliments » de façon efficace
- > Mener un plan d'action

Responsables et techniciens des services Qualité et Production, futurs inspecteurs Sécurité des aliments

Prérequis : Avoir des connaissances en hygiène et management de la qualité

Laboratoire



ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN IAA - INITIATION

Techniques de base : Du prélèvement aux résultats

LB001

Présentiel

9 au 11 sept.
Quimper
3J - 1700€ HT

- > Mémoriser les connaissances de base sur le monde microbien et les bactéries rencontrées en alimentaire
- > Travailler de façon aseptique
- > Expliquer les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface ou de produits
- > Réaliser des dilutions, ensemercer un milieu, faire des étalements sur gélose, lire les résultats

Toute personne intégrant un laboratoire d'analyses microbiologiques. Techniciens n'ayant pas de pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN IAA - PERFECTIONNEMENT

Consolidez et complétez vos connaissances

LB002

Présentiel

25 au 27 nov.
Quimper
3J - 1700€ HT

- > Identifier les différentes méthodes d'analyses en microbiologie alimentaire
- > Interpréter et analyser ses résultats
- > Réaliser des analyses de microbiologie moléculaire
- > Garantir la qualité de ses résultats
- > Utiliser la microbiologie prévisionnelle
- > Intégrer une nouvelle méthode et/ou matrice dans son laboratoire (selon l'ISO 16140-3)

Techniciens ayant une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

LEVURES ET MOISSURES : IDENTIFIER LES CONTAMINANTS FONGIQUES DANS LES ALIMENTS

LB013

Présentiel

17 au 19 juin
Brest
3J - 1800€ HT

- > Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire
- > Lister les différentes techniques d'identification (macroscopique, microscopique, moléculaire)
- > Identifier les facteurs de développement des levures et moisissures
- > Décrire les risques sanitaires liés aux mycotoxines
- > Appliquer les techniques d'observation et d'identification lors de travaux pratiques en laboratoire de mycologie

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire souhaitant appréhender les techniques d'identification fongique

Prérequis : Etre familiarisé avec les techniques de laboratoire en microbiologie

Distanciel

16 octobre

1J - 800€ HT

- > Décrire les outils de l'analyse moléculaire pour la microbiologie de la chaîne alimentaire
- > Identifier les applications et les perspectives de ces méthodes
- > Choisir les techniques pouvant être utilisées en entreprise et intégrées dans son plan d'autocontrôles microbiologiques

Responsable qualité et responsables laboratoire en IAA*Prérequis : Avoir des connaissances de base en microbiologie et biologie moléculaire***BACTÉRIES SPORULÉES EN IAA : DÉTECTION, IDENTIFICATION, MOYENS DE MAÎTRISE****Présentiel**

19 et 20 nov.

Quimper

2J - 1650€ HT

- > Identifier les particularités et méthodes de détection des bactéries sporulées, notamment les souches pathogènes ou impliquées dans l'altération des denrées alimentaires
- > Expliquer l'évolution et l'adaptation de ces flores aux process utilisés en IAA
- > Proposer des axes d'optimisation des procédés permettant de maîtriser la croissance de ces flores dans l'aliment et découvrir l'apport des outils de microbiologie prévisionnelle

Ingénieurs et techniciens des services qualité et laboratoire*Prérequis : Connaître les bases de microbiologie et de biologie moléculaire***VÉRIFICATION DES MÉTHODES DE DÉTECTION ET DE DÉNOMBREMENT****SELON L'ISO 16140-3 : Mise en œuvre du nouveau protocole de vérification****Uniquement
INTRA**

- > Décrire la démarche de validation/vérification des méthodes de microbiologie des aliments dans la série des normes ISO 16140
- > Lister les sources où trouver des informations sur la performance des méthodes pour son projet de vérification
- > Proposer un projet de vérification des méthodes dans un laboratoire en accord avec l'ISO 16140-3

Techniciens, Ingénieurs et cadres des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoires d'analyse pouvant être amenés à choisir des méthodes d'analyse pour leur laboratoire et/ou animer un système de management de la qualité*Prérequis : Connaître les bases de la microbiologie des aliments***CONDUITE DE TESTS DE CROISSANCE SELON LA NORME ISO 20976-1
& EXPLOITATION DES DONNÉES****Uniquement
INTRA**

- > Décrire le contexte réglementaire, le domaine d'application et les principes de la norme
- > Adapter son plan d'échantillonnage en fonction des caractéristiques du produit et sélectionner ses souches
- > Conduire les différentes étapes d'un challenge test
- > Expliquer l'expression et l'interprétation des résultats (à partir de la norme, et avec les outils de microbiologie prévisionnelle)

Ingénieurs et techniciens des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoire d'analyses*Prérequis : Avoir une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire*



Je m'inscris aux formations inter-entreprises

J'accède au bulletin d'inscription et aux CGU de la formation



N° Activité : 53 29 000 6329

N° TVA : FR 45306964271

Je contacte l'ADRIA

Pour toutes mes demandes de prestation, accompagnement, formation personnalisée, audit, sur-mesure...



Christophe
HERMON



Marie-Laure
CARDUNER



Laurence
BEGEL



Jean-Luc
HERBOMMEZ

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

> CERTIFICATION QUALIOPi



La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTION DE FORMATION

L'ADRIA est certifiée QUALIOPi depuis décembre 2020.

Cette certification nationale atteste de la **qualité des processus** que nous mettons en œuvre pour la **réalisation des actions de formation** concourant au développement des compétences.

Elle vous garantit par ailleurs la possibilité de bénéficier de la prise en charge des frais pédagogiques par des fonds publics ou mutualisés (OPCO).





La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTION DE FORMATION

adria.fr | adria-formationagroalimentaire.fr

SUIVEZ L'ACTUALITÉ AGROALIMENTAIRE

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !



www.linkedin.com/company/adria-food-expertise/

