

2025 FORMATIONS



DURABILITÉ DES RESSOURCES · PRODUCTION ÉCO-PERFORMANTE ET ÉCO-CONCEPTION
PERFORMANCE PRODUIT ET CONSOMMATEUR · MANAGEMENT DE L'INNOVATION
RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES · TRANSITION DIGITALE

Chiffres clés*

DU PÔLE INNOV'ALLIANCE



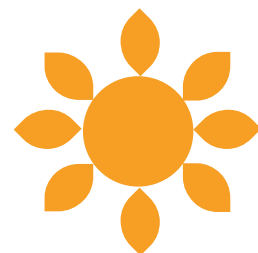
*Données 2023

ÉDITO



*Jean-François
Gonidec*

Président du Pôle
de compétitivité
Innov'Alliance



Chers Adhérents et Partenaires,

Nous sommes ravis et fiers de vous présenter notre catalogue de formations 2025.

Chaque année, notre offre s'enrichit et s'adapte pour vous fournir des connaissances actualisées et développer de nouvelles compétences en phase avec les enjeux de la Naturalité. Dans cette édition, vous découvrirez **une quinzaine de nouveaux programmes**, tels que les ingrédients innovants et la Naturalité, la valorisation des co-produits, l'IA, les principes de l'hydrologie régénérative ...

La structure de ce catalogue a également été repensée pour mieux refléter les changements stratégiques que nous avons mis en place au sein de notre Pôle et qui répondent à vos enjeux. Les formations sont désormais proposées par Domaines d'Activités Stratégiques (DAS) :

Durabilité des ressources végétales

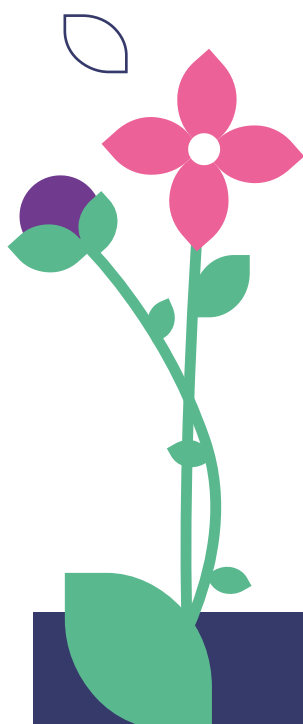
Production éco-performante et éco-conception

Consommateur et performance produits.

L'offre par axe métiers est complétée par trois offres transverses, essentielles pour vous accompagner dans vos démarches de transition : **le Management de l'Innovation, la Digitalisation et la RSE.**

Je vous invite à explorer ce catalogue et à investir dans ces connaissances stratégiques. En formant vos équipes, vous contribuez à leur adaptation aux défis actuels et futurs, tout en soutenant la transformation et la croissance de votre organisation.

À votre succès et à votre engagement pour un avenir plus durable et éclairé !

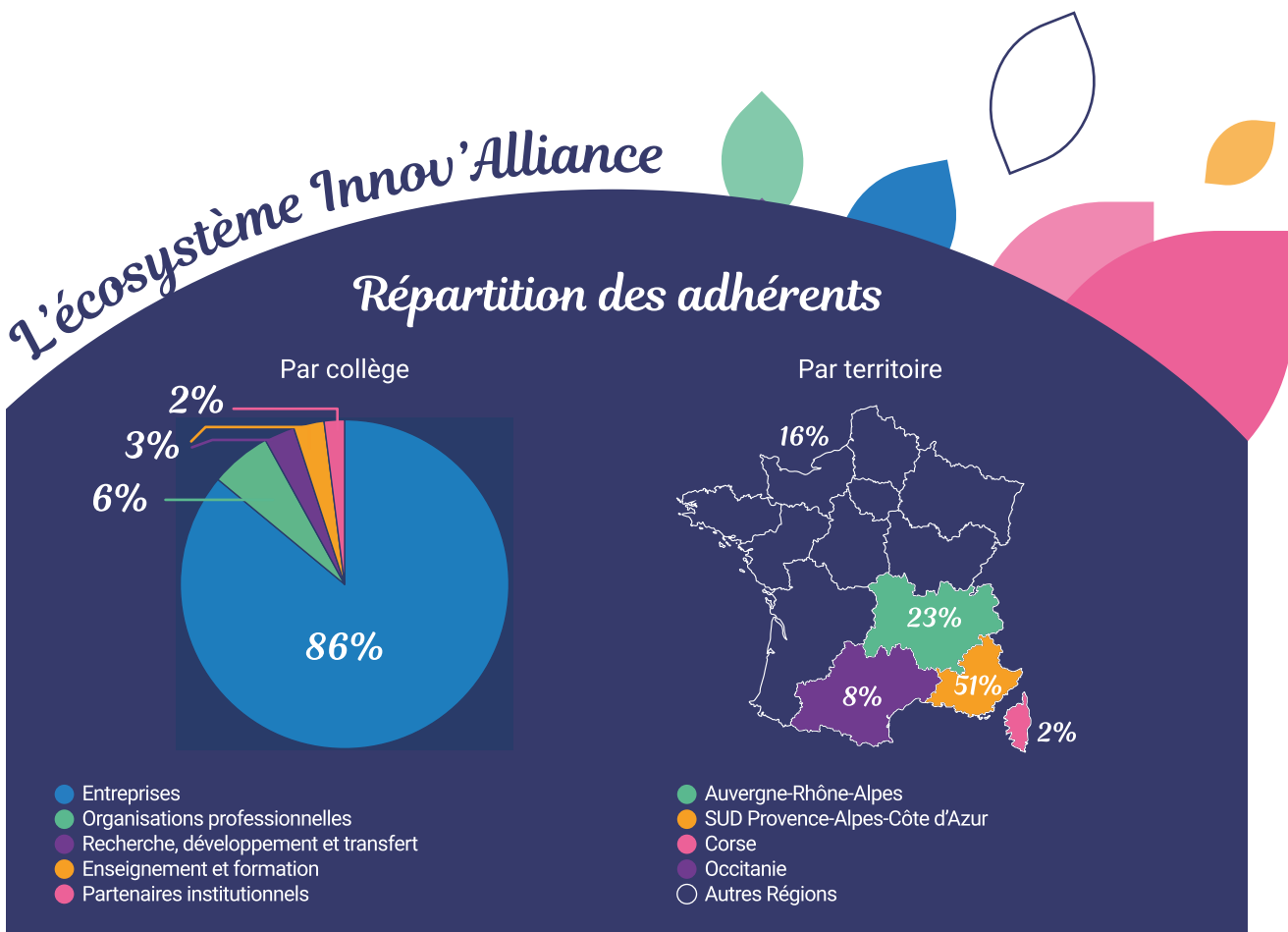


QUI SOMMES-NOUS ?

Innov'Alliance est le pôle de compétitivité leader sur la thématique de la Naturalité. Il accompagne l'innovation et la transition écologique et technologique de l'agriculture et de 4 filières de transformation du végétal : agroalimentaire, compléments alimentaires et ingrédients santé, cosmétique, parfums & arômes.

Nous fédérons un écosystème composé d'entreprises, de centres de recherche et d'établissements de formation, actifs sur toute la chaîne de valeur et engagés pour répondre aux défis de demain.

Avec une équipe de 25 collaborateurs sur nos sites d'Avignon, Grasse et Lyon, nous nous positionnons à vos côtés afin de vous apporter des solutions concrètes en réponse à vos besoins.



REJOINDRE INNOV'ALLIANCE C'EST



**DÉVELOPPER
VOTRE RÉSEAU**

+ de 30 événements par an (webinaires et ateliers / événements techniques / rencontres réseau...)



**ACCÉLÉRER
L'INNOVATION**

Groupes d'émergence, identification de partenaires, accompagnement et labellisation de projets, financements, études marché, projets européens...



**BOOSTER VOTRE
ENTREPRISE /
MARCHÉ**

Veille filière et financement, études sensorielles, formations, transition digitale et énergétique...



Livre Blanc

Forts de notre expertise, nous avons publié le premier livre blanc sur la Naturalité économique.



Journées de la Naturalité

Organisées tous les deux ans, ces journées sont notre événement phare 100% dédié à la Naturalité. Elles réunissent 200 professionnels de nos différentes filières autour de conférences, tables rondes, RDV BtoB, ateliers et stands d'exposition. Rendez-vous en 2026 pour la prochaine édition !

L'OFFRE DE FORMATION

Pour vous accompagner dans votre transition écologique, et conformément à notre stratégie, l'offre de formation est présentée par Domaines d'Activités Stratégiques, complétée par trois axes transverses.

FORMATIONS PAR DOMAINES D'ACTIVITÉS STRATÉGIQUES		
 <p>DURABILITÉ DES RESSOURCES</p> <p>Devenez acteur de la transition agroécologique ! Gagnez en expertise sur les pratiques agricoles durables, l'optimisation des ressources et la sécurisation de vos approvisionnements :</p> <p>Principes de l'agroécologie, hydrologie régénérative, sécurisation des approvisionnements, décryptage du monde agricole pour les fonctions transverses (Acheteurs, Commerciaux, Marketing, Managers)...</p>	 <p>PRODUCTION ÉCO-PERFORMANTE / ÉCO-CONCEPTION</p> <p>Utilisez les bonnes méthodes pour réduire l'impact environnemental de vos produits tout au long de leur cycle de vie, dès la conception et dans ses procédés de fabrication :</p> <p>Éco-conception, éco-extraction, biodégradabilité et écotoxicité, optimisation des formulations et des procédés de production, co-produits, gélifiants, poudres, emballages...</p>	 <p>CONSOMMATEUR / PERFORMANCE PRODUITS</p> <p>Perfectionnez votre maîtrise des ingrédients naturels pour des produits plus performants, respectueux de l'environnement, et en phase avec les attentes des consommateurs :</p> <p>Évaluation sensorielle, données et vocabulaire sensoriel, formulation avec les protéines végétales, amélioration de la naturalité de ses produits, utilisation des huiles végétales, ingrédients innovants...</p>
FORMATIONS TRANSVERSALES		
 <p>MANAGEMENT DE L'INNOVATION</p> <p>Maximisez le potentiel de vos projets innovants et structurez efficacement vos démarches d'innovation :</p> <p>Management de l'innovation et système de management de l'innovation.</p>	 <p>RSE</p> <p>Dotez-vous d'outils pertinents et de conseils d'experts pour construire une stratégie RSE efficace et pérenne :</p> <p>Démarche RSE, outils et plan d'action, mise en œuvre de la CSRD, normes et labels, achats responsables, biodiversité...</p>	 <p>TRANSITION DIGITALE</p> <p>Cet axe se concentre sur l'intégration des technologies digitales au cœur des processus industriels, notamment dans le champ de l'innovation :</p> <p>Fondamentaux de l'IA et stratégies, IA & formulation, management des données, démarche de transition digitale, blockchain...</p>

Organisme certifié :

Innov'Alliance est certifié Qualiopi pour ses actions de formation. Grâce à cette certification, et en fonction de votre situation, vous pouvez obtenir une prise en charge financière de votre formation (par votre OPCO, le Pôle emploi, les Régions...).

INTRA ENTREPRISE

Toutes nos formations sont adaptables pour une réalisation dans vos locaux c'est-à-dire en « INTRA-ENTREPRISE ».

Cette modalité présente plusieurs avantages :



CONFIDENTIALITÉ



ADAPTATION DU CONTENU À VOTRE CONTEXTE



PAS DE DÉPLACEMENT



COHÉSION D'ÉQUIPE



COÛT OPTIMISÉ DÈS 5 PARTICIPANTS

Parlez-nous de votre projet formation, nous trouverons l'expert qu'il vous faut !

Vous cherchez à développer les compétences de vos équipes sur une thématique précise qui ne figure pas dans notre catalogue ?

Innov'Alliance met à votre disposition son réseau d'experts pour concevoir des formations personnalisées, adaptées à vos besoins spécifiques. Nous vous proposons dans un premier temps un programme détaillé, accompagné du descriptif du formateur et un devis, élaborés sur la base de vos premières demandes. Si cette première proposition vous convient, nous organisons une visio-conférence avec le formateur afin de co-construire votre parcours idéal et faisons les ajustements nécessaires pour finaliser le projet.






Votre interlocutrice formation





Aimée BUFFIN Responsable Formation
Référente pédagogique, administrative et handicap de la formation continue
aimee.buffin@pole-innovalliance.com
06 25 31 83 99

FORMATIONS


DURABILITÉ DES RESSOURCES

			PAGE
NEW Décrypter le monde agricole pour les fonctions transverses	7H	Grasse	12
Les principes de l'agroécologie	7H	Lyon	13
NEW Agriculture régénératrice pour la transformation des filières agricoles	14H	Lyon	14
NEW Hydrologie régénérative, gestion de l'eau et résilience hydrique des agro-éco-systèmes	7H	Avignon	15
Anticiper et s'adapter aux changements climatiques	7H	Lyon	16
Optimisez l'analyse de risque de vos produits d'origine végétale et fiabilisez vos résultats analytiques	7H		17
Maîtriser les risques liés à l'approvisionnement en matières premières naturelles en cosmétique	3H		18
Maîtriser les risques liés à l'approvisionnement en matières premières naturelles en compléments alimentaires	3H		19

PRODUCTION ÉCO-PERFORMANTE / ÉCO-CONCEPTION

Éco-conception d'ingrédients naturels	7H	Nice	21
L'éco-extraction de produits naturels : principes et travaux pratiques	14H	Avignon	22
Optimiser ses procédés cosmétiques : améliorer la productivité, la qualité et réduire son empreinte environnementale	14H		23
NEW Innover avec la valorisation de co-produits	7H	Lyon	24
Formuler avec des protéines végétales	3,5H		25
Les gélifiants : modernisez vos pratiques et gagnez en naturalité	7H	Grenoble	26
Les poudres : modernisez vos pratiques et gagnez en naturalité	7H	Grenoble	27
NEW Innover par l'éco-conception (produits et emballages)	7H	Avignon	28
Afnor spec 2215 : méthodologie de notation environnementale et sociétale des produits cosmétiques, des compléments alimentaires et des produits de santé familiale et de bien-être	7H	Avignon	29




CONSOMMATEUR / PERFORMANCE PRODUIT

Maîtriser l'usage des huiles végétales en cosmétique	7H	Lyon	31
Les huiles végétales : propriétés, procédés et perspectives multisectorielles	3,5H		32
Évaluation sensorielle des produits pour la satisfaction des consommateurs	7H	Avignon	33
NEW Analyse statistique de vos données sensorielles	7H	Avignon	34
NEW Développez votre vocabulaire sensoriel pour améliorer la communication sur vos produits	7H	Avignon	35
Améliorer la naturalité, la valeur nutritionnelle et aromatique des produits alimentaires	7H	Avignon	36
NEW Ingrédients innovants répondant aux enjeux de la Naturalité	7H	Lyon	37

2025

MANAGEMENT DE L'INNOVATION				PAGE
 Management de l'innovation SERIOUS GAME	7H		Lyon	39
 Systèmes de management de l'innovation SERIOUS GAME	7H		Lyon	40

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES (RSE)				
Lancer son entreprise dans la RSE	14H			42
 Dynamiser et structurer votre démarche RSE : diagnostic, outils et feuille de route	7H		Lyon	43
Cadre réglementaire évolutif autour de la RSE	7H		Lyon	44
 La CSRD : un levier de transformation durable pour les PME	3,5H			45
Valoriser sa démarche RSE par une norme un label	3,5H			46
Valoriser ses produits agroalimentaires par des labels	3,5H			47
Mettre en place des achats responsables	7H			48
 Se saisir de l'enjeu biodiversité et l'intégrer dans sa stratégie de durabilité	7H		Avignon	49

TRANSITION DIGITALE				
 IA : fondamentaux et stratégies	7H		Nice	51
Découvrir et tester les apports de l'IA dans la formulation	7H		Lyon	52
Management des données	7H		Grasse	53
Réussir sa transition digitale	7H		Avignon	54
 Cybersécurité : protégez votre entreprise	3,5H			55
Blockchain : traçabilité, réglementation et économie circulaire	7H		Aix	56

LÉGENDE

			
Durée de la formation	Formation en présentiel / Adresse	Formation en distanciel	Formation intra-entreprise

Les dates de session sont précisées sur notre site internet afin de vous proposer une liste toujours à jour des sessions ouvertes. Un QR CODE sur chaque page de formation vous permettra de retrouver rapidement la page dédiée.



MODALITÉS

INSCRIPTION ET DÉLAIS D'ACCÈS

Pour vous inscrire à l'une de nos formations, veuillez remplir notre formulaire en ligne. Vous recevrez ensuite un mail contenant un devis et une convention de formation. Votre inscription sera confirmée après réception par retour de mail, de la signature du devis et de la convention de formation.

Pour organiser une formation intra-entreprise, veuillez nous communiquer vos besoins par mail ou par téléphone. Nous vous enverrons un devis accompagné d'un programme détaillé de formation. Nous organiserons ensuite un rendez-vous avec le formateur pour discuter et affiner le devis si nécessaire. Une fois le devis finalisé, vous recevrez la convention de formation correspondante. L'inscription est ensuite confirmée après réception par mail du devis et de la convention signés.

Le délai minimum nécessaire entre l'inscription et l'accès à la formation est de 24h.

CONDITION DE RÉALISATION

La réalisation de la formation est conditionnée par l'inscription d'un nombre minimum de stagiaire. Dès la confirmation de la tenue de la session, vous recevrez par mail une convocation contenant tous les éléments pratiques et utiles pour le déroulement de votre formation.

POLITIQUE D'ACCESSIBILITÉ DES FORMATIONS POUR LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, avec un Référent Handicap dédié pour évaluer les besoins spécifiques et organiser les adaptations requises, en collaboration avec des organismes spécialisés si nécessaire. Nous invitons les personnes concernées à se signaler auprès du référent handicap dès l'inscription pour assurer une inclusion optimale :

Aimée BUFFIN, référente handicap : aimée.buffin@pole-innovalliance.com / 06 25 31 83 99.

ÉVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

Pour nous assurer de la bonne progression des apprenants, chaque participant est invité à répondre à un QCM avant et après la formation. À l'issue de la formation, le Pôle Innov'Alliance transmet par mail un certificat de réalisation.

DÉMARCHE D'AMÉLIORATION CONTINUE

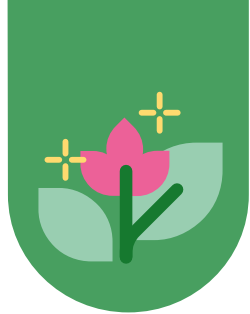
Dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue, un questionnaire d'évaluation de la satisfaction est remis au stagiaire, à chaud, à la fin de la formation. Les éventuelles insatisfactions relevées feront l'objet d'actions curatives et préventives dont il sera fait un retour au stagiaire.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET D'UTILISATION (CGVU)

Nous vous invitons à consulter le Règlement intérieur et les Conditions générales de vente et d'utilisation (CGVU) qui sont à votre disposition sur notre site internet.

DURABILITÉ DES RESSOURCES





DÉCRYPTER LE MONDE AGRICOLE POUR LES FONCTIONS TRANSVERSES

NEW



**Sandrine
Lopis Presle**

Diplômée en Biotechnologie, Phytoscience et Phytoressource, Sandrine a une expérience de 25 ans dans l'extraction végétale et le sourcing responsable. Passionnée par les filières végétales, elle est actuellement Responsable Innovation de l'Axe « Durabilité des ressources végétales » au sein du Pôle Innov'alliance.



**Armelle
Janody**

Armelle est productrice de plantes à parfum à Callian. Elle est également Présidente de l'association Fleurs d'Exception du Pays de Grasse qui vise à promouvoir et préserver le patrimoine floral de la région, en valorisant les savoir-faire traditionnels et en soutenant les producteurs locaux.



Qui ? Professionnels des fonctions transverses (acheteurs, commerciaux, responsables marketing...) souhaitant de se professionnaliser dans le milieu agricole.



Prérequis : Aucun.



Supports : Quizz, présentation PowerPoint, support remis aux stagiaires le jour J (mail ou papier), temps d'échange avec les formateurs, visite de la pépinière, atelier pratique.



Matériel Nécessaire : Tenue confortable et chaussures fermées pour la visite et l'atelier.



7H (1 JOUR)



GRASSE

Cette formation est conçue pour offrir aux professionnels des fonctions transverses une compréhension approfondie du secteur agricole, afin de mieux intégrer ses réalités dans leurs pratiques professionnelles. La connaissance des particularités, des enjeux et des défis du milieu agricole vous permettra d'affiner vos prises de décision et d'optimiser vos stratégies. Vous apprendrez à anticiper les besoins du secteur, à identifier les opportunités clés et à répondre de manière optimale aux attentes des acteurs agricoles.

Objectifs de formation

- Acquérir des notions de botaniques et le lexique agricole utile à votre métier
- Améliorer votre capacité à évaluer la qualité des matières premières naturelles
- Appréhender les enjeux réglementaires liés aux filières végétales
- Comprendre les enjeux et les contraintes de l'agriculture
- Intégrer les principes de durabilité dans les pratiques agricoles en tenant compte de leurs effets sur l'environnement et l'économie
- Identifier les leviers du changement au sein de son entreprise

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Quizz sur le lexique spécifique à l'agriculture pour une communication plus fluide avec ses partenaires externes.
- Notions botaniques et taxonomiques pour faciliter sa compréhension des matières premières naturelles.
- Enjeux réglementaires pour la filière
- Importance de la qualité de la matière première naturelle (notions de phytochimie, qualité, critères,...).
- Les compromis que l'on peut faire au regard de la variabilité des matières premières végétales (saisonnalité, méthodes de culture...).

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Description du fonctionnement chez un agriculteur.
- Contraintes économiques
- Réalités du métier
- Enjeux RSE
- Visite de la pépinière, découverte de la culture du jasmin, explication de gestes techniques (bouture, entretien...) Atelier pratique : récolte des bulbes de tubéreuse (selon possibilités)

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

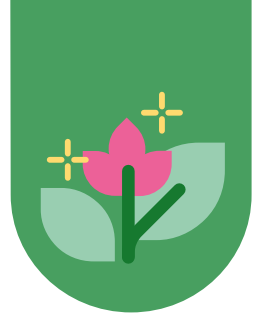
-50%

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

Retrouvez les
dates de session
rapidement en
flashant ce QR
code.



LES PRINCIPES DE L'AGROÉCOLOGIE



7H (1 JOUR)



LYON

Dans un contexte marqué par des évolutions majeures (mondialisation, changement climatique, attentes des consommateurs...), les filières agricoles font face à de multiples défis : économiques, sanitaires, environnementaux, sociétaux... Faire évoluer la production agricole pour contribuer à une évolution vers des systèmes alimentaires plus durables est un défi majeur que l'agroécologie peut contribuer à relever.



Maud Bouchet

Ingénieure en agriculture et environnement, Maud a une expérience de près de 15 ans dans différents réseaux de développement agricole (CUMA, Interprofession Bio, Coopération agricole). Elle a exercé des missions de veille, de sensibilisation et de structuration de nouvelles filières (biologiques et agro-écologiques). Ces expériences lui permettent aujourd'hui d'avoir une connaissance fine des enjeux et des dynamiques d'acteurs dans le secteur agricole et agroalimentaire et d'accompagner différents projets dans le domaine de la transition agroécologique et de l'alimentation durable.

Objectifs de formation

- Mieux comprendre l'agroécologie, en théorie et en pratique
- Acquérir une culture commune sur l'agriculture et la transition agroécologique
- Appréhender les enjeux et leviers d'évolution pour les filières agricoles et agroalimentaires

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Les fondamentaux et principes de base d'une gestion agroécologique
- Définitions de l'agroécologie
- Différentes échelles : de la parcelle au territoire
- Principes de bases de l'agroécologie pour les systèmes agricoles en élevage et production végétale
- Les bases techniques de l'agroécologie et les principaux leviers d'accompagnement des agriculteurs
- Panorama des pratiques agroécologiques
- Notion de transition de système de production
- Quelques exemples de systèmes de production agroécologiques

APRÈS-MIDI 13h -17h

- L'agroécologie et sa relation avec différents labels de qualité ou environnementaux
Présentation de différents modes de production (AB, HVE, AOC, agriculture régénératrice,...)
- Place des principes de l'agroécologie dans les différents labels
Comparaison des modes de production et leurs avantages / inconvénients
- Impact des évolutions de pratiques sur les filières alimentaires
Rôle des acteurs économiques (IAA, coopératives, négoce...) dans la transition agro-écologique
- Exemples de structurations de filières agro-écologiques
L'agroécologie face aux enjeux alimentaires de demain : atouts, limites et perspectives

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** 1 000€
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Qui ? *Dirigeant ou collaborateur du secteur agricole et agroalimentaire (services qualité, achats / approvisionnement, marketing, RSE).*



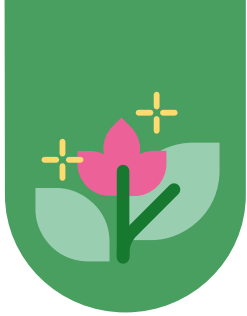
Prérequis : *Aucun.*



Supports : *Présentations, support remis aux stagiaires le jour J (papier ou mail), ateliers participatifs et d'intégration des connaissances, temps d'échange et de questions/réponses.*



Matériel Nécessaire : *Aucun.*



AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE POUR LA TRANSFORMATION DES FILIÈRES AGRICOLES

NEW



Biosphères

Avec 15 ans d'expérience en matière de restauration d'écosystèmes agricoles, Biosphères est leader du développement et du déploiement de l'agriculture régénératrice à grande échelle. Nous accompagnons les organisations à avoir des impacts positifs directs, concrets et mesurés sur l'environnement, les émissions de CO2 et la durabilité des filières.



14 H (2 JOURS)



LYON

Face aux contraintes majeures auxquelles doivent aujourd'hui faire face les acteurs du monde agricole (contraintes environnementales, réglementaires, économiques, sociétales, ...), les systèmes de production agricole doivent évoluer vers plus de résilience et de durabilité. L'accompagnement de ces acteurs vers l'agriculture régénératrice doit permettre le passage à l'échelle de la transformation des filières agricoles vers des itinéraires de production plus durables tout en sécurisant la viabilité économique des exploitations agricoles.

Objectifs de formation

- Comprendre les enjeux agricoles actuels
- Comprendre les mécanismes clés des systèmes régénératifs
- Acquérir les clés pour mettre en œuvre l'agriculture régénératrice dans sa chaîne d'approvisionnement
- Piloter la transition de sa chaîne d'approvisionnement

Programme & Horaires

JOUR 1 :

MATIN 9h -12h

Introduction à un monde qui change

- Limites planétaires et activités économiques
- Résilience et sécurité de l'approvisionnement
- Les principes de l'agroécologie
- La photosynthèse et le transfert d'énergie

APRÈS-MIDI 13h-17h

Systeme de culture régénératifs : déterminants techniques et scientifiques

- Santé des sols, de la plante et résilience du paysage
- Visite de ferme (selon possibilités) et initiation aux outils d'évaluation de la fertilité du sol

JOUR 2 :

MATIN 9h -12h

Mettre en œuvre l'agriculture régénératrice dans sa chaîne d'approvisionnement – stratégie et mesures d'impact

- Implémenter l'agriculture régénératrice sur sa chaîne d'approvisionnement : quels organismes, initiatives, certifications pour quels besoins ?
- Définir sa stratégie RSE : Comprendre l'enjeu des aires d'impact (Sol, eau, carbone, biodiversité, livelihood)
- Factualiser les impacts de la transition agricole (MRV et grilles de KPI)
- Communiquer sur les transitions de filières

APRÈS-MIDI 13h-17h

Piloter la transition de sa chaîne d'approvisionnement pour un impact positif

- Atelier : construire sa feuille de route de transition



Qui ? Dirigeant ou collaborateur d'entreprise en lien avec le secteur agricole (services qualité, achats / approvisionnement, marketing, RSE...).



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, support remis en fin de formation (papier ou mail), ateliers de co-construction, étude de cas, visite de ferme (selon possibilités).



Matériel Nécessaire : ordinateur, calculatrice, vêtements terrain.

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



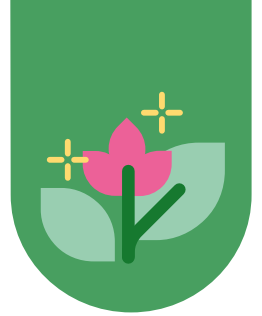
Tarifs exprimés en HT

1500€ 1700€ 1800€
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

HYDROLOGIE RÉGÉNÉRATIVE, GESTION DE L'EAU ET RÉSILIENCE HYDRIQUE DES AGRO-ÉCO-SYSTÈMES



7H (1 JOUR)



AVIGNON

NEW

En ce début de décennie, deux des enjeux fondamentaux pour l'agriculture et pour la société entière sont : l'EAU (sécheresses, manque d'eau, pluies erratiques, inondations, incendies...) et le SOL (perte de fertilité, érosion, ruissellement,...). L'eau et le sol sont le problème ET la solution : développer des espaces agricoles et des territoires capables de capter de plus en plus d'eau. Et même, à terme, d'en « générer »...



PermaLab

PermaLab est une structure spécialisée dans les prestations de bureau d'études, d'accompagnement à la maîtrise d'œuvre, et de formation dans les domaines de l'hydrologie régénérative, de l'agriculture, et de l'aménagement territorial. Ils mettent en œuvre une approche holistique basée sur les principes de l'hydrologie et de l'agriculture régénératives, de l'agroforesterie, de l'agroécologie, et de la permaculture.

Objectifs de formation

- Acquérir une nouvelle compréhension de l'importance du cycle de l'eau, des conséquences de sa rupture sur les agrosystèmes pour leur résilience hydrique et dans les paysages
- Connaître les 3 leviers majeurs de gestion de l'eau : le sol, l'arbre et le chemin de l'eau
- Lire le paysage et identifier les « chemins de l'eau », naturels et artificiels
- Connaître la notion de design hydrologique d'un site et méthodologies et principes d'une gestion de l'eau « régénérative »
- Connaître les différents types d'aménagements hydrologiques, leurs fonctions et cas d'utilisation

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Le(s) cycle(s) de l'eau... et les conséquences de sa rupture
- Gestion verticale & gestion horizontale de l'eau : le sol et l'arbre
- Le design hydrologique - Notions, inspirations, principes et intérêts
- Les chemins de l'eau, naturels et artificiels

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Implantations et ouvrages permettant de ralentir, répartir, infiltrer et stocker l'eau
- Présentation d'un ensemble de cas concrets de designs et réalisations de projet
- Exercices de lecture de paysage



Qui? Responsables de filières ou environnement, techniciens agricoles ou agriculteurs, Agronomes, Techniciens/Ingénieurs Gestion de l'eau & bassins versants, techniciens/Responsables collectivités territoriales et organismes publics.



Prérequis : Aucun.



Supports : Diaporama et éléments d'étude, support remis en fin de la formation (papier ou mail), échanges avec le formateur et temps de questions-réponses, exercice pratique sur carte pour maîtriser l'approche d'hydrologie régénérative. Possibilité de présenter son projet personnel comme cas d'étude.



Matériel Nécessaire : Ordinateur pour la lecture sur carte numérique (optionnel), carte d'un cas d'étude (optionnel).

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1 000€

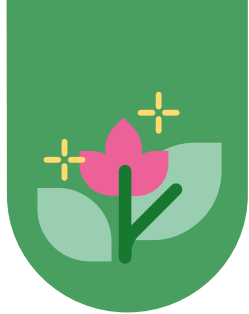
tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



ANTICIPER ET S'ADAPTER AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES



7H (1 JOUR)



LYON



Isara Conseil

ISARA Conseil intervient sur toute la chaîne de valeur agroalimentaire, de l'amont agricole à la distribution, en proposant des prestations sur mesure : études, conseil, expertise et formations.

L'agriculture est un des premiers secteurs impactés par le changement climatique. Ce dernier est à la fois porteur de menaces et d'opportunités de transitions. La hausse des températures, les changements de régimes pluviométriques, l'augmentation des périodes de sécheresse... nous obligent à adapter les modes de production. De nouvelles questions émergent, entre autres, sur les types de cultures dans l'avenir (maintien des cultures actuelles et/ou apparition de nouvelles cultures), leur répartition et les quantités qui seront disponibles sur le territoire, sur les capacités d'approvisionnement (quantité et qualité) des filières agroalimentaires, la logistique induite... Cette formation vise à mieux comprendre les causes du réchauffement climatique, la manière dont il impacte les productions végétales et donner certaines clés de résilience.

Objectifs de formation

- Comprendre les influences sur les productions et les sols agricoles ainsi que sur la gestion des ressources en eau
- Connaître les leviers mobilisables pour rendre les systèmes agricoles plus résilients face au changement climatique

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

Introduction

- Retour sur la définition du changement climatique et les projections
- Les différentes causes du changement climatique
- Les effets du changement climatique, d'un point de vue global vers un point de vue agricole

Les impacts du réchauffement climatique

- Retour rapide sur le fonctionnement de la plante (développement de la plante en fonction des températures, rôles de l'eau dans la plante)
- Impacts du réchauffement climatique sur les sols (sur les réserves en eau, sur la vie du sol, sur le stockage / déstockage de carbone)
- Les conséquences du réchauffement climatique sur les productions végétales et diminution des rendements : concordance entre la disponibilité en eau et les besoins, aléas climatiques (températures extrêmes, grêles, orages...), températures hivernales, populations d'insectes et maladies
- Les effets du réchauffement climatiques à l'échelle des filières : évolution des bassins de productions des cultures et transport

vers les usines de transformation, risque de baisse des quantités d'approvisionnement, évolution des gammes de produits avec l'arrivée de nouvelles cultures

APRÈS-MIDI 13h -17h

Les leviers d'adaptation en production végétale

- Mise en situation : atelier de réflexion autour des moyens de faire face aux effets du réchauffement climatique (en sous-groupes selon le nombre de participants)
- Les clefs de résilience en production végétale : retour sur des exemples concrets
 - Les leviers techniques existant (raisonnement de travail du sol, sélection variétale, pilotage des intrants...)
 - Raisonement des systèmes de cultures (choix des cultures, occupation des surfaces...) à l'échelle de l'exploitation agricole et d'un territoire
 - Aménagements réalisables (ombrages des cultures, réserves d'eau...)



Qui ? Dirigeant ou collaborateur d'entreprise en lien direct ou indirect avec le secteur agricole et/ou agroalimentaire.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentations, support remis aux stagiaires le jour J, atelier participatif et d'intégration des connaissances, temps d'échange et de questions/réponses.



Matériel Nécessaire : Aucun.

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



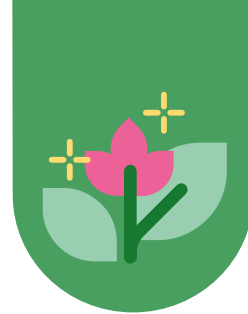
Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
 tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

OPTIMISEZ L'ANALYSE DE RISQUE DE VOS PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE ET FIABILISEZ VOS RÉSULTATS ANALYTIQUES



7H (1 JOUR)



INTRA-ENTREPRISE

Les industriels ont la responsabilité de maîtriser la sécurité sanitaire de leurs approvisionnements en matières premières naturelles. Pour cela ils doivent assurer l'absence de contaminants endogènes et exogènes potentiellement à risque dans leurs matières premières, notamment par la mise en place d'outils de suivi et de surveillance analytique pour maîtriser la sécurité de leurs produits.

Objectifs de formation

- Savoir identifier les risques liés aux différentes filières d'approvisionnement
- Être capable de mettre en place un contrôle des risques en adéquation avec les exigences réglementaires
- Être capable d'argumenter le déploiement de son plan de contrôle
- Comprendre les bases des méthodes d'analyse
- Identifier les critères de fiabilisation des résultats
- Appréhender et améliorer les interprétations de résultats analytiques

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Identification des typologies de dangers selon les matières premières et/ou origines
- Consolidation des risques spécifiques à sa propre filière
- Mise en place des outils de suivi et de surveillance analytique adaptés

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Fondamentaux des méthodes d'analyse (principes méthodes, appareillages)
- Qualification des laboratoires et des analyses (validation méthode et accréditations)
- Exploitation des résultats d'analyses (rendements, interférences, chromatogrammes)



Luis Georges Quintelas

Directeur Scientifique chez SQUALI, Ingénieur Chimie CNAM - DEA Sciences et Stratégies analytiques.

Après 10 années d'activités en laboratoire, il a créé la société SQUALI dont l'activité principale est d'accompagner les industriels à sécuriser leur gestion analytique. Il est sollicité en expertise auprès de diverses structures et organismes spécialisés dans la gestion des risques de résidus de contaminants (CNRS, SFSTP, SGF-FRAPP, CRITT-PACA-SECURBIO...).



Qui ? Personnes des services qualité et R&D des entreprises utilisant des produits d'origine végétale.



Prérequis : Connaissances analytiques.



Supports : Présentation, support transmis par mail le jour J, temps d'échange et de question.



Matériel Nécessaire : Aucun.

Tarif sur devis

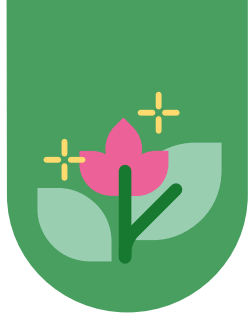
Contactez le 06.25.31.83.99

ou envoyez un mail à :

aimee.buffin@pole-innovalliance.com



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



MAÎTRISER LES RISQUES LIÉS À L'APPROVISIONNEMENT EN MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES EN COSMÉTIQUE



Cécile Berger

Formatrice professionnelle d'Adultes et consultante ayant 10 ans d'expérience en laboratoire de Recherche & Développement dans la mise au point d'ingrédients cosmétiques à base de plantes.



Qui? Acheteur, chef de projet R&D, personnel de laboratoire utilisant les matières naturelles végétales, formulateur dans le secteur de la cosmétique.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentations, support transmis par mail le jour J, temps d'échange et de question.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

À l'heure où les contrôles et les exigences des clients sont de plus en plus importants, il est primordial de maîtriser les risques liés à l'utilisation des matières végétales (risques endogènes et exogènes) et d'être conforme aux réglementations en vigueur (Protocole de Nagoya, convention CITES...). Durant cette formation, vous identifierez les différents risques et connaîtrez les réglementations qui impactent les ressources végétales.

Objectifs de formation

- Identifier les risques contaminants liés aux matières premières végétales
- Identifier les risques de fraudes dans le sourcing
- Nommer les réglementations qui concernent l'utilisation de matières végétales
- Mettre en place un plan d'action pour maîtriser l'ensemble des risques liés aux matières premières

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Tour de table : présentation, retour d'expérience entre les apprenants
- Identifier les risques exogènes (pesticides, métaux lourds...) et endogènes (allergènes, toxines...) liés à l'utilisation de matières premières végétales
- Lister les réglementations qui s'appliquent aux matières végétales
- Établir un plan d'action pour maîtriser les risques : par quel(s) risque(s) suis-je concerné et comment les contrôler ?
- Les fraudes dans le sourcing : adultération (falsification), falsification de l'origine géographique, identification erronée des espèces végétales, contamination, quantité ou qualité trompeuse des ingrédients actifs

Tarifs exprimés en HT

300€
tarif adhérent

350€
tarif partenaire

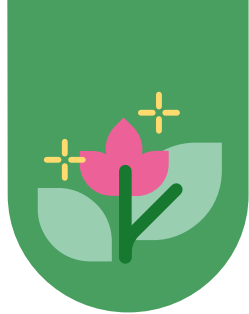
400€
tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

Retrouvez les
dates de session
rapidement en
flashant ce QR
code.





MAÎTRISER LES RISQUES LIÉS À L'APPROVISIONNEMENT EN MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES

EN COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

L'exigence de traçabilité pour le consommateur, au même titre que l'application de l'arrêté plantes aux compléments alimentaires, ainsi que le nécessaire contrôle qualité, engendrent des plans de contrôle de plus en plus importants pour garantir la qualité de son sourcing. Ces exigences croissantes imposent la mise en place d'une véritable stratégie de contrôles ciblés. Cette formation présentera les fondamentaux de la gestion du risque sur l'utilisation des plantes en complément alimentaire.

Objectifs de formation

- Identifier les plantes les plus à risque
- Savoir classer les matières végétales selon le risque
- Comprendre comment diminuer ou éliminer les risques résiduels identifiés

Programme & Horaires

MATIN 9h-12h

État des lieux du marché

Qu'est-ce qu'une plante à risque ?

- Présentation de quelques exemples
- Comment estimer si une plante est à risque

Réaliser une identification adaptée

- Définition d'une identification végétale
- Importance d'une identification adaptée pour une bonne analyse de risques
- La spécificité des marqueurs choisis

Étude du tableau des plantes

- Présentation des grilles et évaluation des risques
- Notion de détection et risques résiduels



Loïc Loffredo

Plant Analysis Experts pour BOTANICERT, laboratoire d'analyse de plantes et expert du végétal.



Qui ? Acheteur, chef de projet R&D, personnel de laboratoire utilisant les matières naturelles végétales, formulateur dans le secteur de la cosmétique.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation, support remis aux stagiaires le jour J par mail, exemples, temps d'échange question/réponses.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.

Tarifs exprimés en HT

300€

tarif adhérent

350€

tarif partenaire

400€

tarif normal

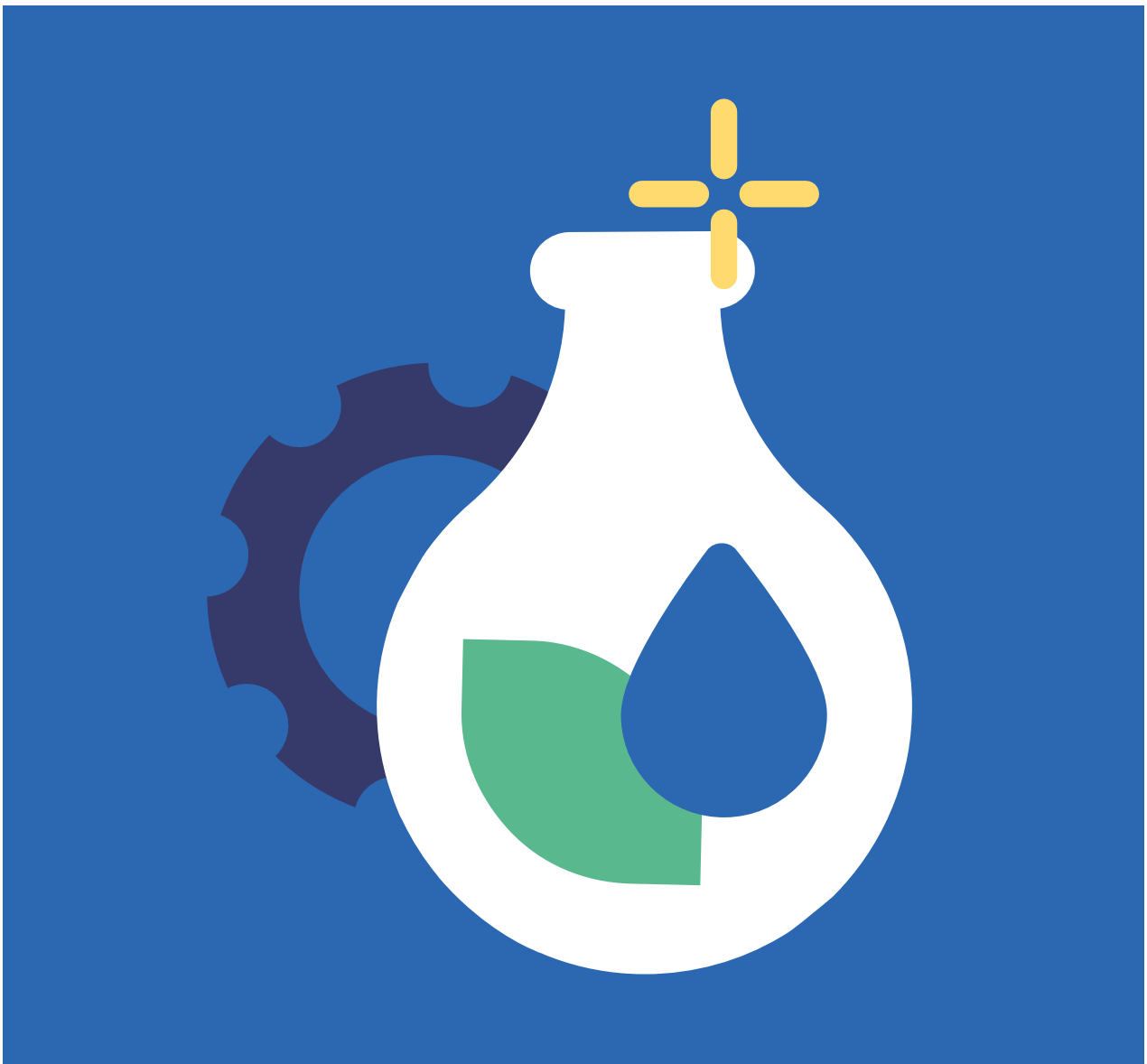
-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.

PRODUCTION ÉCO PERFORMANTE ÉCO CONCEPTION



ÉCO-CONCEPTION D'INGRÉDIENTS NATURELS

DU SOURCING DURABLE À L'ÉCO-EXTRACTION



7H (1 JOUR)



NICE

Lors de cette formation, deux étapes-clés du développement d'ingrédients naturels seront abordés sous un angle durable et responsable. En premier lieu, il s'agira de connaître les principaux leviers pour mettre en place un sourcing durable et responsable de matières premières végétales. Ensuite, nous verrons comment influencent les principaux facteurs environnementaux sur l'éco-conception d'un ingrédient naturel.

Objectifs de formation

- Connaître les étapes-clés permettant un achat responsable et durable de matières premières végétales
- Identifier les différents leviers pour mettre en place une filière durable
- Connaître les enjeux environnementaux et savoir les évaluer lors de la mise en place de procédés d'éco-extraction
- Optimiser les procédés d'extraction en intégrant les facteurs environnementaux dans les décisions

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Définition et enjeux d'un sourcing durable
- Comment intégrer les dimensions éthique et durable dans la mise en place d'un sourcing naturel avec un focus particulier sur l'importance du Protocole de Nagoya
- Mise en place d'une filière durable : la démarche et les approches pour une économie plus responsable. Illustration en présentant des approches de sourcing durable dans l'industrie cosmétique, de la parfumerie ou de la nutrition / compléments alimentaires
- Éco-conception & éco-extractions : brève introduction des techniques d'éco-extractions (Fluides supercritiques, Biosolvants et NaDES, extractions intensifiées avec micro-onde et ultrason)
- Éco-conception & Analyse du cycle de vie : bref historique et définition de l'ACV, les approches et les étapes de l'ACV, les critères environnementaux majeurs et comment les appréhender
- Étude de cas (données académique et/ou cas pratique avec calculateur ERI) faisant appel à l'utilisation de techniques d'éco-extractions innovantes : solvants biosourcés, fluides supercritiques, solvants eutectiques naturels, micro-ondes, ultrasons... : comment choisir son procédé ou l'améliorer pour diminuer les impacts environnementaux qu'il engendre

APRÈS-MIDI 13h -17h

Éco-conception & Impacts environnementaux :

- Économie circulaire & éco-conception : définitions, les piliers de l'économie circulaire, les bénéfices de l'éco-conception, principaux leviers pour réduire les impacts environnementaux liés au développement d'ingrédients

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1 000€

tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Frédérique Portolan

Consultante en cosmétique, experte dans la conception et le développement d'actifs pour la cosmétique au sein du cabinet de conseil Natur'Insight, dont elle est la fondatrice. Docteur en Chimie Bio-Organique, elle a plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie cosmétique. En charge de la conception et du développement d'ingrédients actifs naturels, elle a participé au lancement de plus de 100 ingrédients catalogue ou exclusivité. Son expertise englobe l'idéation, la sélection de la matière première végétale, la mise au point du procédé d'extraction et l'évaluation de sa robustesse, jusqu'à son scale-up industriel.



Qui? Tout acteur du développement d'ingrédients naturels dans l'industries cosmétique, parfum & arôme, compléments alimentaires (techniciens supérieurs, assistants ingénieurs chimistes, communication scientifique, chefs de projet...).



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, temps d'échanges questions/réponses, support pédagogique transmis le jour J, des études de cas et des exemples réponses.



Matériel Nécessaire : Ordinateur portable.



L'ÉCO-EXTRACTION DE PRODUITS NATURELS : PRINCIPES ET TRAVAUX PRATIQUES



Laboratoire Green

Composé de chercheurs, il se focalise sur l'éco-extraction de produits naturels. Le procédé consiste à isoler des composés d'intérêts à partir de ressources naturelles (plantes, fleurs, graines, racines, micro-algues, levures, bactéries...) destinés aux domaines de l'agroalimentaire, la cosmétique, la pharmacie ou la parfumerie, par des procédés innovants et des solvants plus respectueux de l'environnement.

Formation en partenariat avec l'Université d'Avignon



Qui ? Techniciens, ingénieurs responsables de laboratoire d'extraction végétale dans le domaine Agro-alimentaire, compléments alimentaires, cosmétique et aromatique.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation, support pédagogique transmis en fin de formation, travaux pratiques en labo.



Matériel Nécessaire : Aucun.



14H (2 JOURS)



AVIGNON

Le changement climatique, la raréfaction des ressources et de l'énergie fossile non-renouvelables, imposent la réduction de la consommation énergétique, l'utilisation de solvants alternatifs et la nécessité de privilégier des ressources végétales renouvelables. Ces enjeux majeurs répondent pleinement à la forte demande des consommateurs pour des produits respectueux de l'homme et de l'environnement. Ce contexte est à l'origine du concept de l'éco-extraction. Cette formation privilégiant les travaux pratiques en laboratoire vous donnera une vision actuelle et complète des principes de l'Eco Extraction de produits naturels assistée par Micro-ondes et Ultrasons ainsi que son application.

Objectifs de formation

- Connaître les principes de l'éco-extraction
- Cibler les procédés en fonction des familles chimiques présentes dans le végétal
- Mise en application de procédés d'éco-extraction et comparaison avec les procédés conventionnels
- Caractérisation physico-chimique des extraits
- Évaluer les avantages de ces processus d'extraction
- Préparer l'extrait en vue d'une formulation (atomisation, encapsulation)

Programme & Horaires

JOUR 1

MATIN 9h -12h

- Six principes de l'éco-extraction
- Mise en place d'un procédé d'éco-extraction à partir d'une matrice végétale (Travaux pratiques/TP)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Extraction des anthocyanes par diverses technologies, caractérisation et atomisation des extraits obtenus (TP)

JOUR 2

MATIN 9h -12h

- Macération huileuse de carotte et encapsulation (TP)
- Extraction hydroalcoolique des arômes (TP)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Extraction d'huiles essentielles avec comparaison des techniques traditionnelles et nouvelles (TP)
- Analyses sensorielles

Tarifs exprimés en HT

1500€ **1700€** **1 800€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



OPTIMISER SES PROCÉDÉS COSMÉTIQUES

AMÉLIORER LA PRODUCTIVITÉ,
LA QUALITÉ ET RÉDUIRE SON EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE



14H (4 DEMI-JOURNÉES)



INTRA-ENTREPRISE

Les procédés en cosmétique sont un domaine d'innovation majeur. D'une part, ils doivent composer avec des problématiques importantes : trop faible volume par rapport à l'industrie agroalimentaire, coûts trop faibles par rapport à ceux de la pharmaceutique, fabrication d'un grand nombre de références et de lancements. D'autre part, ils sont déterminants pour les questions de productivité, de qualité, et désormais de l'impact environnemental, facteur crucial dans cette période de crise sur les prix de l'énergie.

Objectifs de formation

- Connaître les catégories de procédés appliqués à la fabrication de produits finis cosmétiques
- Savoir étudier et analyser un procédé à l'aide d'outils et méthodologies
- Mettre en place une stratégie pour améliorer la productivité / la qualité / réduire l'empreinte environnementale sur les processus de fabrication de cosmétiques
- Savoir intégrer des procédés et technologies dans des processus d'innovation produit

Programme & Horaires

HORAIRES À définir avec les bénéficiaires

Introduction

Comprendre et étudier les procédés

- AGITATION ET MÉLANGE
 - Définition du mélange / les différentes échelles
 - Processus physique du mélange
 - Les mobiles d'agitation – définition et classification
 - Approche adimensionnelle (Re, Fr, Np, NQ) + courbes de puissance
 - Mesurer une puissance
 - Temps de mélange (mesurer et prédire)
 - Mélange de pâteux

EMULSIFICATION

- Rappels et principe
- Les outils d'émulsification (par l'énergie mécanique)
- Approche adimensionnelle et corrélations

- Autres outils et procédés d'émulsification

TRANSFERT DE CHALEUR EN CUVE AGITÉE

- Modes de transfert de la chaleur
- Théorie du transfert de chaleur
- Applications aux cuves cosmétiques et exemples

Étude de cas

- Axées les problématiques d'extrapolation, sur l'amélioration de la productivité et de l'empreinte environnementale

Innovation par le procédé

- Rappel sur les différentes stratégies d'innovation
- Techno Push / Techno Pull
- Détournement technologique / transfert / Nouvelle techno (+TRL)
- Exemple de l'agroalimentaire
- Exemples en cosmétique



Grégoire Pithon

Ingénieur en génie chimique de formation, Grégoire PITHON a passé 12 années dans le groupe L'Oréal. De la R&D à l'industrie, il s'est spécialisé dans les technologies et procédés innovants appliqués à l'innovation de la matière première (chimie, biotechnologies, extraits, mélanges) aux produits finis. Aujourd'hui, il est le fondateur du cabinet TECTIC spécialisé dans l'innovation cosmétique.



Qui ? Techniciens ou ingénieurs dans des services de R&D, cellules d'industrialisation ou production dans les secteurs suivants : marques cosmétiques, marques de compléments alimentaires, façonniers, producteurs et distributeurs d'ingrédients.



Prérequis : Base en génie des procédés.



Supports : Présentation PowerPoint remise le jour J (mail ou papier), des exemples, une étude de cas, des temps d'échanges réguliers entre les stagiaires et le formateur.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec une bonne connexion internet.

Tarif sur devis

Contactez le 06.25.31.83.99

ou envoyez un mail à :

aimee.buffin@pole-innovalliance.com



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



INNOVER AVEC LA VALORISATION DE CO-PRODUITS



**Aurélie
D'Assignies**

NEW

Dirigeante de Very Foody, chef de cuisine spécialisée dans la création d'innovations, Aurélie accompagne les professionnels de l'agro-alimentaire et de la restauration dans la création de gammes de produits innovants dans une perspective saine et gourmande.



**Marie
Lechat**

Marie Lechat est ingénieure en agroalimentaire, diplômée de l'ISARA-Lyon, avec une spécialisation en innovation et management. Elle occupe le poste d'ingénieur innovation au sein de ce laboratoire d'innovation culinaire Very Foody, où elle contribue à créer des produits sains et gourmands pour diverses entreprises du secteur.



Qui ? Professionnels de l'agroalimentaire, ingénieurs, chercheurs, responsables R&D, et toute personne intéressée la valorisation de co-produit.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation, support remis aux stagiaires le jour J (mail ou papier), exercices de formulation en laboratoire d'innovation culinaire, temps d'échange avec les formatrices.



Matériel Nécessaire : Aucun.



7H (1 JOUR)



LYON

La valorisation des co-produits représente une opportunité majeure pour les entreprises souhaitant allier performance économique et responsabilité environnementale. Cette journée a pour objectif de sensibiliser les participants aux enjeux techniques et aux opportunités économiques offertes par la valorisation des co-produits, tout en leur permettant de tester l'utilisation de ces matières premières secondaires.

Objectifs de formation

- Connaître différentes utilisations de co-produits et leurs méthodes de valorisation
- Comprendre les enjeux économiques de la filière des co-produits
- Tester l'utilisation de co-produits dans des formulations

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Présentation de la filière des co-produits et chiffres-clés de leur valorisation
- Tendances du marché en France et à l'international
- Découverte de co-produits en provenance de différentes filières
- Cadre réglementaire : Novel food - Code des usages - Brevets

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Visite du laboratoire d'innovation culinaire
- Exercices pratiques en laboratoire : Formulation de prototypes à partir de co-produits
- Temps d'échange et de réflexions

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT


800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

FORMULER AVEC DES PROTÉINES VÉGÉTALES



 3,5H (½ JOURNÉE)

 DISTANCIEL

Pour des raisons liées à l'environnement, à la santé et aux choix alimentaires, l'utilisation des protéines végétales est en forte croissance. Leur emploi en formulation alimentaire devient un besoin pour la plupart des fabricants de produits alimentaires. Cependant, l'emploi des protéines végétales nécessite de considérer un certain nombre de points que cette formation se propose d'aborder.

Objectifs de formation

- Connaître les différentes protéines végétales et leur fonctionnalité
- Savoir choisir les protéines végétales pour la bonne application
- Être capable de trouver les informations réglementaires et nutritionnelles liées à la formulation avec des protéines végétales.
- Connaître les solutions pour éviter les problèmes de texture et de goût pouvant être apportés par les protéines végétales.

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

- Définition et marché des protéines végétales
- La formulation avec des protéines végétales (fonctionnalités des protéines végétales, nutrition, allergénicité, réglementation, approvisionnement)
- L'impact des procédés de culture, stockage, pré-traitement et production sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles des protéines végétales)
- Exemples de formulations avec des protéines végétales

Tarifs exprimés en HT

300€

tarif adhérent

350€

tarif partenaire

400€

tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Michel Infantes

Docteur en Sciences des Aliments et Ingénieur en Génie Biologique, Michel Infantes a travaillé pendant 30 ans dans l'industrie agroalimentaire en France et à l'international.

Fort de cette expérience, il a créé la société de conseil Science 2 Food, spécialisée en Sciences des Aliments et en Nutrition, et apporte ainsi une aide et un partage d'expérience aux entreprises et organismes de l'agroalimentaire.



Qui ? Ingénieurs et techniciens en agroalimentaire responsable de formulation de produits pouvant inclure des protéines végétales.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation Powerpoint support remis au stagiaire le jour J, temps d'échange question/réponse.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.



LES GÉLIFIANTS : MODERNISER SES PRATIQUES

POUR FIABILISER SES DÉVELOPPEMENTS INDUSTRIELS
ET GAGNER EN NATURALITÉ



Nicolas Mougin

Directeur technique cofondateur de RHEONIS, ingénieur, docteur en rhéologie et physique des matières complexes et enseignant vacataire à l'Université Grenoble Alpes en M2. Nicolas est spécialiste des problématiques industrielles liées aux comportements de matière et des techniques expérimentales et instrumentales pour leur étude.



Qui ? Personnel technique et management industriel dans les secteurs ayant à utiliser, mettre en oeuvre, formuler des gélifiants ou produits gélifiés.



Prérequis : Coursus scientifique



Supports : Tour de table des participants, diaporama, atelier d'initiation instrumentale et expérimentale, temps de question/réponse, support remis aux stagiaires le jour J.



Matériel Nécessaire : Aucun



7H (1 JOUR)



GRENOBLE

L'utilisation de gélifiants et la formulation de produits gélifiés, courante dans de nombreux secteurs industriels, pose néanmoins souvent des difficultés (variabilités de matières premières et de texture, déphasage, problèmes de processabilité, ...) constatées empiriquement et traitées essentiellement grâce aux savoir-faire des équipes. Les sciences et techniques instrumentales modernes permettent d'appréhender scientifiquement ces questions, à condition d'adapter les démarches aux enjeux et contextes industriels.

Objectifs de formation

- Mieux comprendre la variété des gélifiants et structure de gels, les principaux mécanismes et phénomènes associés à la gélification et leurs facteurs de variabilité
- Découvrir ou approfondir sa connaissance des techniques instrumentales pour les gels, leurs principes de fonctionnement, leurs apports et limitations respectives, les quantités mesurées et leur lien avec des phénomènes concrets
- S'initier aux démarches scientifiques adaptées pour l'industrie
- Découvrir en pratique les techniques physiques comportementales pour les gels en rhéométrie

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction aux problématiques industrielles liées à la fabrication, la texture et l'usage des gels
- Notions scientifiques de physico-chimie, physique et rhéologie des gels
- Techniques instrumentales courantes, atouts et limites
- Enjeux méthodologiques en R&D industrielle (formulation, résolution de problème, dimensionnement,...)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Initiation instrumentale et expérimentale sur rhéomètre et modules associés (selon typologie des besoins participants)

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

LES POUDRES : MODERNISEZ SES PRATIQUES

POUR FIABILISER SES DÉVELOPPEMENTS INDUSTRIELS
ET GAGNER EN NATURALITÉ



7H (1 JOUR)



GRENOBLE

L'utilisation de poudre en tant qu'ingrédients et leur fabrication fait souvent face à des phénomènes indésirables que l'usage de produits naturels aux caractéristiques plus variables vient accentuer. Cette formation abordera les approches scientifiques, les sciences et techniques modernes des solides pour pallier les limites des techniques usuelles.

Objectifs de formation

- Mieux comprendre les comportements physiques des poudres et les principaux mécanismes et phénomènes dans divers procédés industriels (mélange, granulation, compression, ...)
- Découvrir ou approfondir sa connaissance des techniques instrumentales pour les poudres, leurs principes de fonctionnement, leurs apports et limitations respectives,
- S'initier aux démarches scientifiques adaptées pour l'industrie
- Découvrir en pratique les techniques physiques comportementales pour les poudres en rhéométrie

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction aux problématiques industrielles liées à la mise en œuvre et la transformation des poudres
- Notions scientifiques liées aux comportements physiques des poudres
- Techniques instrumentales courantes, atouts et limites
- Enjeux méthodologiques en R&D industrielle (formulation, résolution de problème, dimensionnement,...)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Initiation instrumentale sur rhéomètre et modules expérimentaux associés (selon typologie des besoins participants)

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise



Retrouvez les
dates de session
rapidement en
flashant ce QR
code.



Nicolas Mougin

Directeur technique cofondateur de RHEONIS, ingénieur, docteur en rhéologie et physique des matières complexes et enseignant vacataire à l'Université Grenoble Alpes en M2. Nicolas est spécialiste des problématiques industrielles liées aux comportements de matière et des techniques expérimentales et instrumentales pour leur étude.



Qui? Personnel technique et management industriel dans les secteurs ayant à utiliser, mettre en oeuvre, formuler des ingrédients ou produits en poudre.



Prérequis : Cours scientifique



Supports : Tour de table des participants, diaporama, atelier d'initiation instrumentale et expérimentale, temps de question/réponse, support remis aux stagiaires le jour J.



Matériel Nécessaire : Aucun



INNOVER PAR L'ÉCO-CONCEPTION

(PRODUITS ET EMBALLAGES)



NEW

Sandrine Lecointe

Entrepreneure engagée dans la transition écologique avant tout, Sandrine côtoie l'écosystème des cosmétiques naturels dans leur globalité depuis 2013.. Forte de son expérience elle forme, accompagne et conseille écoles et entreprises à bifurquer et écoconcevoir. Également auteure, elle a coordonné l'ouvrage « Le Guide de l'Ecoconception cosmétique » aux Editions Eyrolles avec 8 experts passionnés comme elle.



Qui ? Toute personne intéressée par l'écoconception, travaillant dans les filières cosmétique, parfum, ou nutraceutique (collaborateurs des services R&D, marketing, commercial, achat, dirigeants, entrepreneurs...).



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint – support remis aux stagiaires le jour J par mail ou papier.

Présentation d'un outil ACV, exercices de calcul d'empreinte carbone, cas d'application au travers d'une analyse simplifiée d'un shampoing liquide d'un shampoing solide, exemples de démarche d'éco-conception (MP, Formules, pack), Exemples de matériaux utilisés dans les emballages.



Matériel Nécessaire : Ordinateur.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

A l'heure où la complexité du monde et des challenges à relever par les entreprises implique de réagir vite et donc de savoir allier talents, idées et forces vives, cela nécessite de dépasser certains freins. L'éco-conception est clairement un des leviers majeurs ! Cette formation, de la graine à la fin de vie s'inscrit dans une démarche 360° en vous guidant à travers chaque étape du cycle de vie d'un produit de beauté cosmétique, parfum, nutraceutique).

Objectifs de formation

- Connaître le concept et comprendre la démarche d'éco-conception
- Comprendre l'articulation avec d'autres démarches de développement durable
- Identifier les leviers d'amélioration de la performance environnementale de vos formules/emballages.
- Analyser l'impact d'un produit
- S'appropriier les outils et les méthodes de l'éco-conception
- Détecter les axes d'amélioration en matière d'éco-conception
- Être Sensibilisé à la Transition écologique

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Définition, histoire, réglementation et contexte autour de l'écoconception
- Comment intégrer la méthode d'éco-conception (avec l'Analyse du Cycle de Vie) dans les développements
- Allier Innovation et Ecologie via l'éco conception
- Au cœur du sourcing des ingrédients : Comprendre les enjeux et pérenniser les filières

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Présentation des matériaux des emballages applicables aux produits cosmétiques, parfum, make-up, nutraceutique : évaluer leur recyclage et leurs impacts
- Prédications et solutions pour des produits plus responsable et durable
- Les clés pour devenir un shifter : acteur de la Biodiversité & du Climat

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



AFNOR SPEC 2215

MÉTHODOLOGIE DE NOTATION ENVIRONNEMENTALE ET SOCIÉTALE DES PRODUITS COSMÉTIQUES, DES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES ET DES PRODUITS DE SANTÉ FAMILIALE ET DE BIEN-ÊTRE



7H (1 JOUR)



AVIGNON

La méthodologie AFNOR SPEC 2215 mise au point par un consortium d'entreprises représentatives du secteur permet l'évaluation de l'empreinte environnementale et sociale d'un produit en privilégiant des critères accessibles à toutes entreprises du secteur.



Adrian Autret

Consultant QSE/RSE depuis 8 ans et évaluateur éco-conception, il réalise des ACV dans le cadre de l'éco-conception de produits dermo-cosmétiques. Il accompagne les entreprises en environnement et sécurité afin de faire vivre et évoluer leur système de management. Adrian effectue des formations auprès d'entreprises et d'écoles sur les thématiques environnement et développement durable.

Objectifs de formation

- Connaître une méthodologie de notation environnementale et sociétale définie par un consortium d'entreprises du secteur (notation globale, critères, pondération)
- Orienter les stratégies de son entreprise en définissant des leviers d'amélioration des impacts environnementaux et des enjeux sociétaux de ses produits,
- Connaître les règles d'information des consommateurs sur la notation environnementale et sociétale des produits

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Contexte Français et Européen : historique, référentiels existants, présentation d'exemples d'initiatives
- Présentation de la méthodologie d'Analyse de Cycle de Vie des produits et ses limites
- Présentation des critères de notation environnementaux et sociétaux retenus dans l'AFNOR SPEC 2215 pour les étapes : matières premières, emballages, fabrication
- Atelier de notation des critères formule, emballages et fabrication sur un produit fictif

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Présentation des critères de notation environnementaux et sociétaux retenus dans l'AFNOR SPEC pour les étapes : transports, utilisation, biodiversité, sociétal
- Atelier de notation des critères sur un produit fictif

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise



Retrouvez les
dates de session
rapidement en
flashant ce QR
code.



Qui? *Dirigeants d'entreprise, Responsables HSE, Collaborateurs en charge de la stratégie RSE dans l'entreprise.*



Prérequis : *Aucun.*



Supports : *Une présentation et support pédagogique transmis par mail le jour J, un travail en sous-groupe sur un produit type, une pédagogie interactive basée sur l'échange, les retours d'expérience et le partage de pratiques entre participants et formateurs, des exemples.*



Matériel Nécessaire : *Être muni d'un ordinateur et de la norme AFNOR SPEC 2215.*



CONSOMMATEUR /

PERFORMANCE

PRODUIT



MAÎTRISER L'USAGE DES HUILES VÉGÉTALES EN COSMÉTIQUE



7H (1 JOUR)



LYON

À l'heure où la demande de naturalité est toujours très présente, les huiles végétales offrent un large éventail d'applications. En effet, les propriétés des huiles végétales leur confèrent un potentiel de valorisation en cosmétique. La possibilité de les utiliser aussi bien en tant qu'ingrédient que solvant d'extraction, élargit encore le champ des possibles.

Objectifs de formation

- Différencier les catégories d'huiles végétales
- Définir les propriétés des huiles grâce à leur composition chimique
- Identifier les différents modes d'obtention des huiles et leurs impacts sur la composition de l'huile
- Interpréter la sensorialité des différentes huiles végétales
- Comprendre la physiologie cutanée et les actions des huiles végétales sur celle-ci

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Tour de table : présentation, point sur les besoins et connaissances des apprenants
- Le marché cosmétique et la naturalité
- La peau : structure, composition et rôle
Qu'est-ce qu'une huile végétale ?
- Les moyens d'obtention des huiles et les traitements post-production
- Les propriétés des huiles selon leur composition

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Comparatif entre les différentes huiles végétales présentes sur le marché cosmétique
- La sensorialité des huiles : atelier de toucher de différentes huiles végétales
- Les différentes utilisations possibles : ingrédient, solvant ou les 2 !
- Les différentes formulations cosmétiques utilisant des huiles végétales



Céline Berger

Formatrice professionnelle d'Adultes et consultante ayant 10 ans d'expérience en laboratoire de Recherche & Développement dans la mise au point d'ingrédients cosmétiques à base de plantes.



Qui ? Chef de Projet R&D, Personnel de laboratoire utilisant les matières naturelles végétales ou faisant de l'extraction végétale, Formulateur dans le secteur de la cosmétique.



Pré requis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, atelier de toucher des différentes huiles, temps d'échange question/réponse, remise du support le jour J (papier ou mail).



Matériel Nécessaire : Aucun.

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** 1 000€
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



LES HUILES VÉGÉTALES : PROPRIÉTÉS, PROCÉDÉS ET PERSPECTIVES MULTISECTORIELLES



Céline Berger

Formatrice professionnelle d'Adultes et consultante ayant 10 ans d'expérience en laboratoire de Recherche & Développement dans la mise au point d'ingrédients cosmétiques à base de plantes.



Qui ? Agriculteur produisant des huiles et souhaitant se diversifier, Chef de Projet R&D, Personnel de laboratoire utilisant les matières naturelles végétales ou faisant de l'extraction végétale, Formulateur dans le secteur de la cosmétique, Industriel de l'agro-alimentaire.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, support remis aux stagiaires par mail le jour J, tour de table, temps d'échanges questions/réponses.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

Les huiles végétales sont toutes différentes en composition donc confèrent des propriétés distinctes aux produits dans lesquels elles vont être utilisées. Les huiles peuvent être utilisées comme ingrédient en tant que tel ou bien servir de solvant d'extraction, permettant des utilisations et des valorisations multiples.

Objectifs de formation

- Différencier les catégories d'huiles végétales
- Définir les propriétés des huiles grâce à leur composition chimique
- Identifier les différents modes d'obtention des huiles et leurs impacts sur la composition de l'huile
- Comprendre le marché des huiles végétales dans les divers secteurs d'activité

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Tour de table : présentation, point sur les besoins et connaissances des apprenants
- Qu'est-ce qu'une huile végétale ?
- Les moyens d'obtention des huiles et les traitements post-production
- Les propriétés des huiles selon leur composition
- Les différentes utilisations possibles selon les différents secteurs : agro-alimentaire, cosmétique, compléments alimentaires
- Les co-produits riche en lipides : une voie de valorisation ?

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT

300€
tarif adhérent

350€
tarif partenaire

400€
tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

ÉVALUATION SENSORIELLE DES PRODUITS POUR LA SATISFACTION DES CONSOMMATEURS



7H (1 JOUR)



AVIGNON

La qualité sensorielle et la perception consommateurs constituent un axe stratégique prédominant dans le processus de développement de vos produits. Au travers de cette formation, vous apprendrez à utiliser efficacement la boîte à outils de l'évaluation sensorielle pour optimiser vos processus de validation organoleptique et professionnaliser vos panels de testeurs interne.

Objectifs de formation

- Connaître les différentes méthodologies d'Évaluation Sensorielle
- Pouvoir organiser des dégustations/tests sensoriels efficaces
- Savoir interpréter les résultats d'études sensorielles

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction à l'Évaluation Sensorielle et à la métrologie sensorielle

APRÈS-MIDI 13h-17h

Présentation des différentes méthodologies : études discriminatives, études descriptives, études hédoniques

- champ d'application
- protocoles expérimentaux
- exemples de tests et résultats



Terra'Senso

Terra'Senso, le laboratoire d'analyse sensorielle du pôle Innov'Alliance, conduit plus de 100 études par an. Ils disposent d'une expertise de pointe en évaluation sensorielle pour les secteurs agricole, agro-alimentaire, cosmétique et bien-être.



Qui ? Services R&D, Qualité, Marketing et toute personne mettant en place des dégustations en interne ou ayant à utiliser les résultats d'études sensorielles.



Prérequis : Aucun.



Supports : Support pédagogique transmis par mail ou remis en format papier le jour J, des études de cas, des exemples et exercices, des dégustations et tests sensoriels.



Matériel Nécessaire : Calculatrice. Possibilité pour les stagiaires d'apporter leurs produits.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1 000€

tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



ANALYSE STATISTIQUE DE VOS DONNÉES SENSORIELLES

NEW



Terra'Senso

Terra'Senso, le laboratoire d'analyse sensorielle du pôle Innov'Alliance, conduit plus de 100 études par an. Ils disposent d'une expertise de pointe en évaluation sensorielle pour les secteurs agricole, agro-alimentaire, cosmétique et bien-être



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Vous utilisez l'évaluation sensorielle dans votre entreprise, organisez des tests sur vos produits (dégustations, tests d'usage, profils sensoriels, tests triangulaires...) et collectez des données sensorielles mais vous ne maîtrisez pas encore les outils statistiques pour en retirer la substantifique moelle ? cette formation est pour vous !

Objectifs de formation

- Connaître les analyses et tests statistiques utilisés en évaluation sensorielle : quel outil utiliser en fonction de la nature des données à traiter, quelles sont les conditions d'application de ces tests
- Être capable de mettre en œuvre ces tests sur un logiciel de statistiques
- Comprendre et exploiter les résultats de ces analyses et tests statistiques

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Analyse des données de tests discriminatifs
- Analyse des données de tests descriptifs: vérifier la qualité des données, performances du panel

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Analyse des données de tests descriptifs (suite)
- Selon les besoins des stagiaires, l'analyse des données de tests consommateurs pourra également être abordée



Qui ? tout collaborateur ayant à utiliser des données sensorielles.



Prérequis : Aucun.



Supports : présentation PowerPoint, nombreux exercices d'application pour manipuler des données sensorielles ; les jeux de données pourront être fournis par les stagiaires, support remis en fin de formation (mail ou papier).



Matériel Nécessaire : ordinateur disposant d'Excel.

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT

800€ tarif adhérent	900€ tarif partenaire	1 000€ tarif normal
-------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

DÉVELOPPEZ VOTRE VOCABULAIRE SENSORIEL POUR AMÉLIORER LA COMMUNICATION SUR VOS PRODUITS



7H (1 JOUR)



AVIGNON

NEW

Vous produisez et/ou commercialisez des produits dont vous êtes amené à parler avec des clients ou avec des collègues mais vous ressentez souvent des difficultés de compréhension liées à un vocabulaire peu précis ? Cette formation va vous permettre de développer votre vocabulaire sensoriel et d'utiliser les bons mots dans vos échanges commerciaux ou en interne.

Objectifs de formation

- Améliorer vos aptitudes de dégustateur / testeur sensoriel
- Être capable de décrire les qualités sensorielles de vos produits avec le vocabulaire juste et adapté
- Développer un lexique sensoriel sur les produits de l'entreprise

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Les fondamentaux de l'évaluation sensorielle et de la métrologie sensorielle
- Apprentissage d'odeurs, de saveurs, de textures
- Découverte de la dégustation des produits des stagiaires

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Recherche de descripteurs sensoriels
- Constitution d'un lexique sensoriel



Terra'Senso

Terra'Senso, le laboratoire d'analyse sensorielle du pôle Innov'Alliance, conduit plus de 100 études par an. Ils disposent d'une expertise de pointe en évaluation sensorielle pour les secteurs agricole, agro-alimentaire, cosmétique et bien-être



Qui ? Toute personne ayant à communiquer sur les qualités sensorielles de ses produits, en interne ou avec des clients. En intra, cette formation améliore les échanges entre services grâce à un vocabulaire commun pour une meilleure compréhension.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, nombreux tests sensoriels (observation, olfaction et dégustation) ; les produits pourront être fournis par les stagiaires, support remis en fin de formation (mail ou papier).



Matériel Nécessaire : La formation étant très axée sur des temps de tests produit, la participation à cette formation en étant malade (très enrhumé notamment) n'est pas conseillé.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1 000€

tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



AMÉLIORER LA NATURALITÉ, LA VALEUR NUTRITIONNELLE ET AROMATIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES



Michel Infantes

Docteur en Sciences des Aliments et Ingénieur en Génie Biologique, Michel Infantes a travaillé pendant 30 ans dans l'industrie agroalimentaire en France et à l'international.

Fort de cette expérience, il a créé la société de conseil Science 2 Food, spécialisée en Sciences des Aliments et en Nutrition, et apporte ainsi une aide et un partage d'expérience aux entreprises et organismes de l'agroalimentaire.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

La demande de Naturalité des consommateurs devenant progressivement un pré-requis dans l'industrie agroalimentaire, impose aux industriels la transparence sur l'origine des produits et la limitation des additifs et des intrants. Les stratégies de formulation et les procédés de fabrication ouvrent de nombreuses sources d'optimisation permettant de réduire le nombre d'ingrédients synthétiques des formules tout en améliorant les valeurs nutritionnelles des produits finis. Cette approche permettra d'étudier le remplacement de la plupart des ingrédients synthétiques par le procédé au même titre que l'apport de différentes sources naturelles dans la fabrication.

Objectifs de formation

- Connaître les fondamentaux de la naturalité et de la nutrition, du naturel et du naturel perçu
- Connaître les principaux additifs synthétiques autorisés et leurs solutions de remplacement par des ingrédients naturels
- Étudier des procédés alternatifs pour réduire l'utilisation des ingrédients synthétiques
- Savoir valoriser les nutriments naturels apportés dans les produits

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction sur la Naturalité et la nutrition
- Le Remplacement des ingrédients synthétiques par des ingrédients naturels :
 - Rappel sur les additifs autorisés en alimentation générale, en bio et en alimentation infantile
 - Solutions de remplacement naturel des différentes classes d'additifs (principe et exemples)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- L'apport de procédés alternatifs pour réduire les ingrédients synthétiques
- La valorisation des nutriments naturels dans les produits



Qui ? Personnels des services recherche et développement, formulation, réglementaire, marketing produit des entreprises fabriquant des ingrédients ou des produits en agroalimentaire.



Prérequis : Bases en formulation.



Supports : PowerPoint remis le jour J (mail ou papier, des exemples, temps d'échanges réguliers entre les stagiaires et le formateur.



Matériel Nécessaire : Aucun.

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT

800€ tarif adhérent	900€ tarif partenaire	1 000€ tarif normal
-------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

INGRÉDIENTS INNOVANTS RÉPONDANT AUX ENJEUX DE LA NATURALITÉ



7H (1 JOUR)



LYON

NEW

Aurélie
D'Assignies



Dans un contexte de demande croissante de produits naturels, abordables et clean-labels, l'industrie agroalimentaire doit relever de nouveaux défis. Cette formation guide à travers les enjeux de la naturalité, vous permettant de découvrir des ingrédients innovants répondant à ces critères. En laboratoire culinaire, vous participerez à la formulation de prototypes en utilisant des substituts tels que des alternatives au cacao, aux protéines animales, et aux additifs traditionnels.

Dirigeante de Very Foody, chef de cuisine spécialisée dans la création d'innovations, Aurélie accompagne les professionnels de l'agro-alimentaire et de la restauration dans la création de gammes de produits innovants dans une perspective saine et gourmande.

Objectifs de formation

- Comprendre les enjeux de la naturalité dans l'industrie agroalimentaire
- Connaître de nouveaux ingrédients répondant aux enjeux de la naturalité
- Tester des formulations innovantes avec des ingrédients de substitution

Marie
Lechat



Marie Lechat est ingénieure en agroalimentaire, diplômée de l'ISARA-Lyon, avec une spécialisation en innovation et management. Elle occupe le poste d'ingénieur innovation au sein de ce laboratoire d'innovation culinaire Very Foody, où elle contribue à créer des produits sains et gourmands pour diverses entreprises du secteur.

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Enjeux de la naturalité dans l'industrie agroalimentaire
- Découverte d'ingrédients répondant aux enjeux de la naturalité
- Découverte d'ingrédients issus de la biotech

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Visite du laboratoire d'innovation culinaire
- Exercices pratiques en laboratoire : Formulation de prototypes à partir d'ingrédients innovants (ex : substitut de cacao, protéines d'insectes et végétales en substitut de protéines animales, substitut à la pectine, substitut E471, substitut au sucre)
- Temps d'échange et de réflexion



Qui ? Professionnels de l'agroalimentaire, ingénieurs, chercheurs, responsables R&D.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation, support remis aux stagiaires le jour J (mail ou papier), exercices de formulation en laboratoire d'innovation culinaire, temps d'échange avec la formatrice.



Matériel Nécessaire : Aucun.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1 000€

tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



MANAGEMENT DE L'INNOVATION



MANAGEMENT DE L'INNOVATION

SERIOUS GAME



7H (1 JOUR)



LYON

NEW



Antoine Dumont

Antoine est consultant indépendant. Depuis 7 ans, il dirige et accompagne des projets d'innovation dans la structuration de leur fonction innovation. Il apporte son expertise en innovation, à l'AFNOR dans les normes ISO5600x dédiées à l'innovation, tant à l'international qu'en France pour la rédaction d'un guide pour les PME.

Que ce soit l'incertitude de faisabilité (technique, opérationnelle, partenariale), de désirabilité (besoins clients, attentes) ou de rentabilité (modèle économique, marché, distribution), l'incertitude persiste. En complément d'une méthode structurée, ce serious game offre la possibilité de se plonger dans un projet d'innovation réaliste et d'expérimenter sur un cas concret.

Objectifs de formation

- Intégrer la différence entre innovation, management de l'innovation, et Système de management de l'innovation
- Renforcer ses connaissances sur la planification et la conduite de projets innovants
- Découvrir des référentiels normatifs internationaux sur le management de l'innovation
- Acquérir des outils pour renforcer sa capacité à conduire un projet au-delà de sa dimension technique / Financière.
- Améliorer sa capacité de conduite de projet en expérimentant le développement d'un projet de façon concrète

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction – 30min
- Partie de jeu – expérimentation du Management de l'innovation

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Partage d'expérience
 - Poursuite et fin de la partie
 - Présentations croisées des participants, échanges de bonnes pratiques
- Clés de succès du management de l'Innovation
 - Spécificités du contexte d'incertitude
 - Spécificités du chef de projet innovation
- Adapter son accompagnement
 - Appréhender la complexité
 - Adapter sa posture au niveau d'incertitude



Qui ? Au sens large, tout porteur de projet de l'entreprise qui souhaite comprendre et apprendre les spécificités des projet innovants.



Prérequis : Aucun.



Supports : Serious game, support de rétrospective et fiches outils opérationnelles conservés par le stagiaire, support de formation transmis en pdf en fin de journée .



Matériel Nécessaire : Aucun.

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** 1 000€
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



SYSTÈMES DE MANAGEMENT DE L'INNOVATION

SERIOUS GAME

NEW



Antoine Dumont

Antoine est consultant indépendant. Depuis 7 ans, il dirige et accompagne des projets d'innovation dans la structuration de leur fonction innovation. Il apporte son expertise en innovation, à l'AFNOR dans les normes ISO5600x dédiées à l'innovation, tant à l'international qu'en France pour la rédaction d'un guide pour les PME.



Qui? Acteurs de l'entreprise intéressés par l'innovation, quelle que soit leur position ; comité de direction, dirigeants, responsables innovation, R&D, production, marketing, Chefs de projets innovants, ...



Prérequis : Aucun.



Supports : Serious game, livret du participant et support de rétrospective conservés par le stagiaire, support de formation transmis en pdf en fin de journée.



Matériel Nécessaire : Aucun.



7H (1 JOUR)



LYON

Mettre en œuvre un Système de Management de l'Innovation (SMI) est une tâche complexe et dynamique, nécessitant une intégration subtile de connaissances théoriques et de pratiques concrètes. C'est précisément pour répondre à ce besoin d'alliance entre théorie et pratique que ce serious game révèle tout son intérêt.

Objectifs de formation

- Intégrer la différence entre innovation, management de l'innovation, et Système de management de l'innovation
- Comprendre l'impact des actions sur la capacité à générer des idées, à les concrétiser, à leur donner de la valeur, et à faire face à l'incertitude
- Expérimenter et tester un système de management de l'innovation dans un contexte collectif, sans pour autant partager ses innovations et idées techniques.
- Prendre de la hauteur sur ses propres besoins, les confronter à une structuration systémique reconnu et partagée internationalement.

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Introduction – 30min
- Partie de jeu – expérimentation du Management de l'innovation

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Rétrospective par table – 1h
- Rétrospective collective – 1h
- Facteurs clefs de succès d'un Système de Management de l'Innovation et apports des standards ISO 56002 – 1h30

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES





LANCER SON ENTREPRISE DANS LA RSE



Mélanie Écalard

Consultante RSE & Impact chez CorpoKarma, Mélanie accompagne les PME et ETI dans les enjeux de la RSE (audit, stratégie, feuille de route, valorisation via EcoVadis, B Corp...) et sur des thématiques spécifiques comme les Achats Responsables et l'Éthique des Affaires.



Qui ? Dirigeants d'entreprise, Services HSE, Collaborateurs en charge de la stratégie RSE dans l'entreprise.



Prérequis : Aucun.



Supports : Une présentation, un support pédagogique transmis le jour J, une pédagogie interactive basée sur des méthodologies propres, les retours d'expérience, le partage de pratiques entre participants, la déclinaison des méthodologies à son entreprise (cas pratique sur la réalisation de son diagnostic et de son plan d'action), temps de questions/réponses.



Matériel Nécessaire : Aucun.



14H (2 JOURS)



INTRA-ENTREPRISE

Derrière des produits à faibles impacts environnementaux et sociétaux, les consommateurs en attendent tout autant de l'engagement des entreprises. Seule la définition d'une véritable stratégie RSE issue d'une analyse d'impacts, peut permettre à l'entreprise de répondre à ces nouveaux enjeux, et de répondre au mieux aux besoins de leurs parties prenantes. Cette formation permet d'une part d'établir un véritable diagnostic de sa situation mais aussi d'établir une démarche d'amélioration continue pour limiter ses impacts.

Objectifs de formation

- Avoir la connaissance des grands enjeux de la RSE
- Connaître les principaux critères des grands piliers RSE d'une organisation
- Analyser les enjeux environnementaux et sociaux de son secteur
- Évaluer les impacts de sa chaîne de valeur
- Évaluer sa maturité organisationnelle par piliers
- Construire sa matrice de matérialité
- Construire un plan d'action en réponse à ses enjeux
- Connaître les fondamentaux pour la mise en œuvre d'une politique de changement dans son organisation

Programme & Horaires

JOUR 1 : Analyse des impacts pour l'établissement d'un diagnostic

MATIN 9h -12h

- Contexte et importance de la RSE
- Présentation de la méthodologie : maturité organisationnelle et piliers de la RS

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Analyser les enjeux environnementaux et sociaux de son secteur et les impacts de sa chaîne de valeur
- Évaluer sa maturité organisationnelle et sa maturité par piliers

JOUR 2 : Les outils pour construire une stratégie et un plan d'action

MATIN 9h -12h

- Tour de table : partage des premières analyses
- Questionner les attentes des parties prenantes
- Construire sa matrice de matérialité

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Établir un plan d'actions par piliers RSE
- Comment conduire le changement dans son organisation ?

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarif sur devis

Contactez le 06.25.31.83.99

ou envoyez un mail à :

aimee.buffin@pole-innovalliance.com

DYNAMISER ET STRUCTURER VOTRE DÉMARCHE RSE

DIAGNOSTIC, OUTILS ET FEUILLE DE ROUTE



7H (1 JOUR)



LYON

NEW

Vous avez lancé une démarche RSE, mais vous souhaitez en maximiser l'impact et structurer vos actions de manière cohérente et efficace. Cette formation vous aidera à évaluer votre progression, à identifier les leviers de performance, et à comprendre comment élaborer un plan d'action RSE concret. À travers des outils, des exemples concrets, et des processus adaptés, passez d'initiatives isolées à une stratégie RSE intégrée et reconnue.



Mélanie Écalard

Consultante RSE & Impact chez CorpoKarma, Mélanie accompagne les PME et ETI dans les enjeux de la RSE (audit, stratégie, feuille de route, valorisation via EcoVadis, B Corp...) et sur des thématiques spécifiques comme les Achats Responsables et l'Éthique des Affaires.

Objectifs de formation

- Évaluer votre progression en RSE : Apprendre à mesurer l'état actuel de votre démarche RSE et réaliser un auto-diagnostic pendant la formation.
- Explorer des outils et processus pour avancer : Découvrir les outils, processus, et certifications qui vous aideront à structurer et renforcer votre démarche RSE.
- Élaborer une feuille de route personnalisée : À partir d'exemples concrets, construisez un plan d'action RSE adapté aux besoins spécifiques de votre entreprise.

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Quelques rappels : comprendre la démarche RSE, ses enjeux et objectifs.
- Évaluer votre démarche RSE :
Présentation d'outils et indicateurs pour mesurer la performance RSE de votre entreprise
Présentation d'exemples concrets d'évaluation
- Réaliser votre auto-diagnostic et analyser la maturité RSE de votre entreprise

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Découvrir des outils et processus pour structurer votre démarche RSE :
Passer d'actions isolées à une démarche RSE intégrée et systémique
Découvrir les certifications RSE (EcoVadis, B Corp, etc.) pour structurer et valoriser votre démarche
- Réaliser votre plan d'action RSE individualisé
Etude d'exemples d'actions à mettre en place pour une gestion intégrée et mature de la RSE
Comprendre comment réaliser votre plan d'action RSE concret et personnalisés



Qui ? Dirigeants d'entreprise, Services HSE, Collaborateurs en charge de la stratégie RSE dans l'entreprise.



Prérequis : avoir déjà initié une démarche RSE au sein de son entreprise.



Supports : Présentations interactives, auto-évaluation de votre maturité RSE, discussions et partages d'expérience entre participants, outils pratiques et méthodes, exemples, support transmis aux stagiaires en fin de formation (mail ou papier).



Matériel Nécessaire : ordinateur avec PowerPoint.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1 000€

tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



CADRE RÉGLEMENTAIRE ÉVOLUTIF AUTOUR DE LA RSE



Nolwenn David

Directrice générale d'Impaccct (et yogini passionnée). Contrôleuse de gestion, elle est experte des référentiels RSE et des indicateurs extra-financiers.



7H (1 JOUR)



LYON

Mieux comprendre le cadre réglementaire évolutif autour de la RSE dans un contexte de TPE/PME.

Objectifs de formation

- Identifier les impacts du contexte réglementaire évolutif (GREEN Deal, décarbonation.....) sur sa stratégie d'entreprise
- Définir les évolutions et tendances réglementaires liées à la RSE
- Déterminer les leviers d'actions pour mettre en place une feuille de route intégrant ces évolutions

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

Se positionner dans l'environnement réglementaire

- Conséquences du contexte réglementaire évolutif (GREEN Deal, décarbonation.....) sur les principaux piliers de la RSE (ISO 26000, ODD etc.)
- Échanges en groupe pour mesurer les impacts dans sa chaîne de valeur
- Échanges en groupe pour identifier les éléments principaux du modèle d'affaires des entreprises participantes (ressources nécessaires, process de fabrication/offre de services, valeur créée)
- Échanges en groupe pour identifier les thèmes de la RSE qui sont importants pour chacun, en fonction de ses parties prenantes et de son modèle d'affaires

APRÈS-MIDI 13h -17h

En quoi le cadre légal actuel et futur influence ma stratégie d'entreprise ?

- Présentation résumée et vulgarisée des textes de loi concernant les thèmes retenus
- Présentation de quelques lois incontournables
- Explication des enjeux européens et français pour mieux comprendre les évolutions des années à venir

Quel plan d'action à mettre en œuvre ?

- Ce que je retiens ?
- Quelles sont mes priorités ? Ce que je dois faire / ne plus faire / continuer ?
- Partage en groupe
- Réflexion type plan d'action : en individuelle puis en groupe, avec proposition de 1ers pas.



Qui ? Responsables RSE, Dirigeants de TPE/PME.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, atelier participatif, temps de questions/réponses, support remis aux stagiaires le jour J (mail ou papier).



Matériel Nécessaire : Aucun.

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

LA CSRD : UN LEVIER DE TRANSFORMATION DURABLE POUR LES PME



 3,5H (½ JOURNÉE)

 DISTANCIEL

NEW

**Britt
Mercier**



Il est urgent de s'intéresser à la CSRD car elle va très prochainement impacter votre entreprise. Vos fournisseurs et clients risquent de vous solliciter dans le cadre de leur mise en conformité. Au-delà de l'aspect reporting de données que la CSRD implique, les PME ont l'opportunité de se saisir de cette réglementation pour évaluer leur stratégie RSE et se doter d'un plan d'action ambitieux qui leur permettra de favoriser l'innovation, la confiance des parties prenantes et la pérennité de leurs activités.

Objectifs de formation

- Expliquer la CSRD dans le contexte de la RSE
- Construire une stratégie RSE solide et compatible avec la CSRD
- Connaître le calendrier de déploiement
- Identifier les impacts au sein de votre organisation
- Connaître la méthodologie et les outils pour la mise en place RSE et CSRD

Programme & Horaires

APRÈS-MIDI 9h -12h30

- Introduction à la CSRD
- Cadre juridique
- Les parties prenantes de la CSRD
- Intégration de la CSRD dans la stratégie d'entreprise
- Communication et reporting CSRD
- Initiatives et bonnes pratiques en matière de CSRD
- Sensibilisation et formation des collaborateurs à la CSRD

Tarifs exprimés en HT

300€ tarif adhérent
350€ tarif partenaire
400€ tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Qui ? Collaborateurs des services RSE, réglementaires, financiers ou membres de la Direction.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PPT, support remis en fin de formation par mail, méthode participative, Temps d'échange et de questions/réponses.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec bonne connexion internet pour suivre la visioconférence.



VALORISER SA DÉMARCHE RSE PAR UNE NORME UN LABEL



Catherine Phin

Ingénieure agroalimentaire, Catherine travaille depuis 16 ans sur les enjeux du développement durable, avec différents types d'acteurs (coopératives, industriels, distributeurs, ONG...) et dans des secteurs d'activités variés (industrie agroalimentaire et cosmétiques, distribution, tourisme & événementiel). Analytique et à l'écoute, elle a accompagné plusieurs organisations dans la définition et le déploiement de leur politique RSE.



Qui ? Dirigeant, responsable RSE, QHSE.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, support transmis le jour J, temps d'échange et de questions/réponses.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

Si la responsabilité sociétale de l'entreprise reste du domaine de la démarche volontaire, la pression des consommateurs, de l'ensemble des parties prenantes conduit à une RSE 2.0, plus mature, plus exigeante et encadrée. La reconnaissance de sa démarche par un label devient ainsi un véritable enjeu garantissant la qualité de votre engagement auprès de votre écosystème. Cette formation vous offrira les clés de lecture pour choisir parmi les labels les plus utilisés (ISO 26000 AFNOR / B CORP / ECOVADIS) celui qui est le mieux adapté à votre stratégie RSE et à vos ressources.

Objectifs de formation

- Connaître les 3 principaux labels (ISO 26000 AFNOR / B CORP / ECOVADIS) ou normes permettant de valoriser sa démarche RSE
- Comprendre les implications de la mise en place de ces labels/normes
- Identifier le label ou la norme le plus adapté à votre organisation

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

Introduction de la formation - 15min

- Présentation de ce qu'est une norme et un label
- Panorama des labels et normes existants : ISO 26000 AFNOR/ B CORP/ ECOVADIS

1 heure

- Quels sont les enjeux pour le secteur ?
- Les grands principes du processus de labellisation

1h45

- Présentation des Labels/normes : Chiffres, exemples d'entreprises, etc...
- Étapes clés des démarches
- Mise en place et déploiement
- Atouts, inconvénients et coûts

Fin - 30min

- Synthèse
- Quel norme ou label est le plus adapté à votre organisation ?

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT

300€
tarif adhérent

350€
tarif partenaire

400€
tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

VALORISER SES PRODUITS AGROALIMENTAIRES PAR DES LABELS



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

Les labels se sont imposés comme une solution privilégiée pour répondre aux fortes demandes des consommateurs en termes d'engagement environnemental et social. Cette tendance a engendré une prolifération des labels contre-productive notamment pour des problèmes de lisibilité auprès des consommateurs et de complexité pour les industriels. Cette formation vous permettra de bénéficier d'une analyse précise des différents labels accessibles sur vos produits.

Objectifs de formation

- Connaître les différents labels permettant de valoriser ses produits (Max Havelaar, AB, IGP/AOP, Label Rouge)
- Identifier les labels les mieux adaptés à ses produits

Programme & Horaires

APRÈS-MIDI 13h30 -17h

- Panorama des labels existants du secteur agroalimentaire (Max Havelaar, AB, IGP/AOP, Label Rouge)
- Présentation des labels : principes, démarche de labellisation, communication responsable...
- Illustration par des exemples
- Comparatif des différents labels

Tarifs exprimés en HT

300€

tarif adhérent

350€

tarif partenaire

400€

tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Catherine Phin

Ingénieure agroalimentaire, Catherine travaille depuis 16 ans sur les enjeux du développement durable, avec différents types d'acteurs (coopératives, industriels, distributeurs, ONG...) et dans des secteurs d'activités variés (industrie agroalimentaire et cosmétiques, distribution, tourisme & événementiel). Analytique et à l'écoute, elle a accompagné plusieurs organisations dans la définition et le déploiement de leur politique RSE.



Qui ? Dirigeants d'entreprise, Responsables HSE, Collaborateurs en charge de la stratégie RSE dans l'entreprise.



Prérequis : Aucun



Supports : Une présentation illustrée par un support pédagogique transmis le jour J (par mail), une pédagogie interactive basée sur l'échange, les retours d'expérience et le partage de pratiques entre participants et formateurs, des exemples.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.



METTRE EN PLACE DES ACHATS RESPONSABLES



Catherine Phin

Ingénieure agroalimentaire, Catherine travaille depuis 16 ans sur les enjeux du développement durable, avec différents types d'acteurs (coopératives, industriels, distributeurs, ONG...) et dans des secteurs d'activités variés (industrie agroalimentaire et cosmétiques, distribution, tourisme & événementiel). Analytique et à l'écoute, elle a accompagné plusieurs organisations dans la définition et le déploiement de leur politique RSE.



Qui ? Responsable des achats.



Prérequis : Aucun.



Supports : *Présentation PowerPoint, méthode participative facilitant les échanges de retours d'expérience et favorisant l'appropriation des contenus, supports transmis par mail le jour J.*



Matériel Nécessaire : *Ordinateur avec connexion internet pour suivre la visio conférence.*



7H (1 JOUR)



DISTANCIEL

Dans un contexte mondial axé sur la durabilité, le secteur agroalimentaire doit répondre aux préoccupations croissantes de la RSE. La formation « Achats Responsables dans le Secteur Agroalimentaire » offre aux professionnels les outils nécessaires pour intégrer ces principes dans leur chaîne d'approvisionnement, en réponse aux attentes environnementales, sociales, et éthiques des consommateurs.

Objectifs de formation

- Comprendre les enjeux RSE liés aux achats dans le secteur agroalimentaire
- Faire évoluer sa chaîne de valeur en définissant les rôles et responsabilités
- Illustrer cette démarche par des exemples pratiques et repartir avec une boîte à outils

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -17h

- Comprendre les achats responsables : définition et enjeux
- Organiser ses achats responsables : au sein de sa chaîne de valeur, gouvernance...
- Définir les types d'achats et appliquer les critères RSE associés
- Illustration par des exemples du secteur
- Connaître les outils et leviers disponibles (contractualisation, évaluation, ressources...)

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

SE SAISIR DE L'ENJEU BIODIVERSITÉ ET L'INTÉGRER DANS SA STRATÉGIE DE DURABILITÉ



7H (1 JOUR)



AVIGNON

NEW

La biodiversité, indispensable à l'équilibre de notre planète, est aujourd'hui menacée par les activités humaines. Cette formation vous offre une compréhension approfondie des enjeux liés à sa préservation et les leviers de résilience et de maîtrise des risques qui en découlent. Nous vous ferons également découvrir les outils, les démarches structurantes et les cadres institutionnels pour intégrer ces aspects essentiels dans vos stratégies d'entreprise.



Kevin Mozas

Kevin Mozas est ingénieur et titulaire d'un Master en Économie et Politique de l'Environnement. Fort de 20 ans d'expérience en transition écologique, il est cofondateur de Blooming, une société de conseil spécialisée en biodiversité pour les entreprises. Il intervient également dans plusieurs programmes de niveau master dans des filières d'enseignement supérieur.

Objectifs de formation

- Comprendre les fondamentaux reliant la biodiversité aux entreprises
- Identifier les enjeux pour les entreprises sur leurs chaînes de valeur
- S'approprier les outils et solutions adéquates
- Structurer une démarche et développer une stratégie d'action
- Se préparer à devenir une « entreprise engagée pour la nature »

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

I- Eléments fondamentaux sur la biodiversité

- 1. La biodiversité :
 - Définition
 - État des lieux
 - Concepts et organisations
- 2. Activités humaines et biodiversité
 - Les services écosystémiques
 - Les facteurs de pression sur la biodiversité
 - Interrelation Climat et Biodiversité
- 3. Quizz 1

APRÈS-MIDI 13h -17h

II- Entreprises et biodiversité

- 1. L'intérêt d'agir
 - Interdépendance entreprises et biodiversité
 - Risques et opportunités
 - Tendances réglementaires (focus CSRD)
- 2. Les moyens d'agir :
 - Outils dédiés
 - Démarches structurantes
 - Guichets de financement
- 3. Quizz 2

III- Devenir Entreprise Engagée pour la Nature

- 1. Introduction au programme
- 2. Cahier des charges et attentes de l'OFB

III- Atelier EEN : pratiquer les outils, esquisser un plan d'actions



Qui ? Tout collaborateur de l'entreprise souhaitant mener des actions pour la préservation de la biodiversité (Dirigeant, Responsables RSE / Développement durable / Environnement...).



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, Quizz, temps d'échanges et de question/réponse, support transmis aux stagiaires le jour J (mail).



Matériel Nécessaire : Aucun.

Tarifs exprimés en HT

800€ **800€** 900€ 1 000€
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

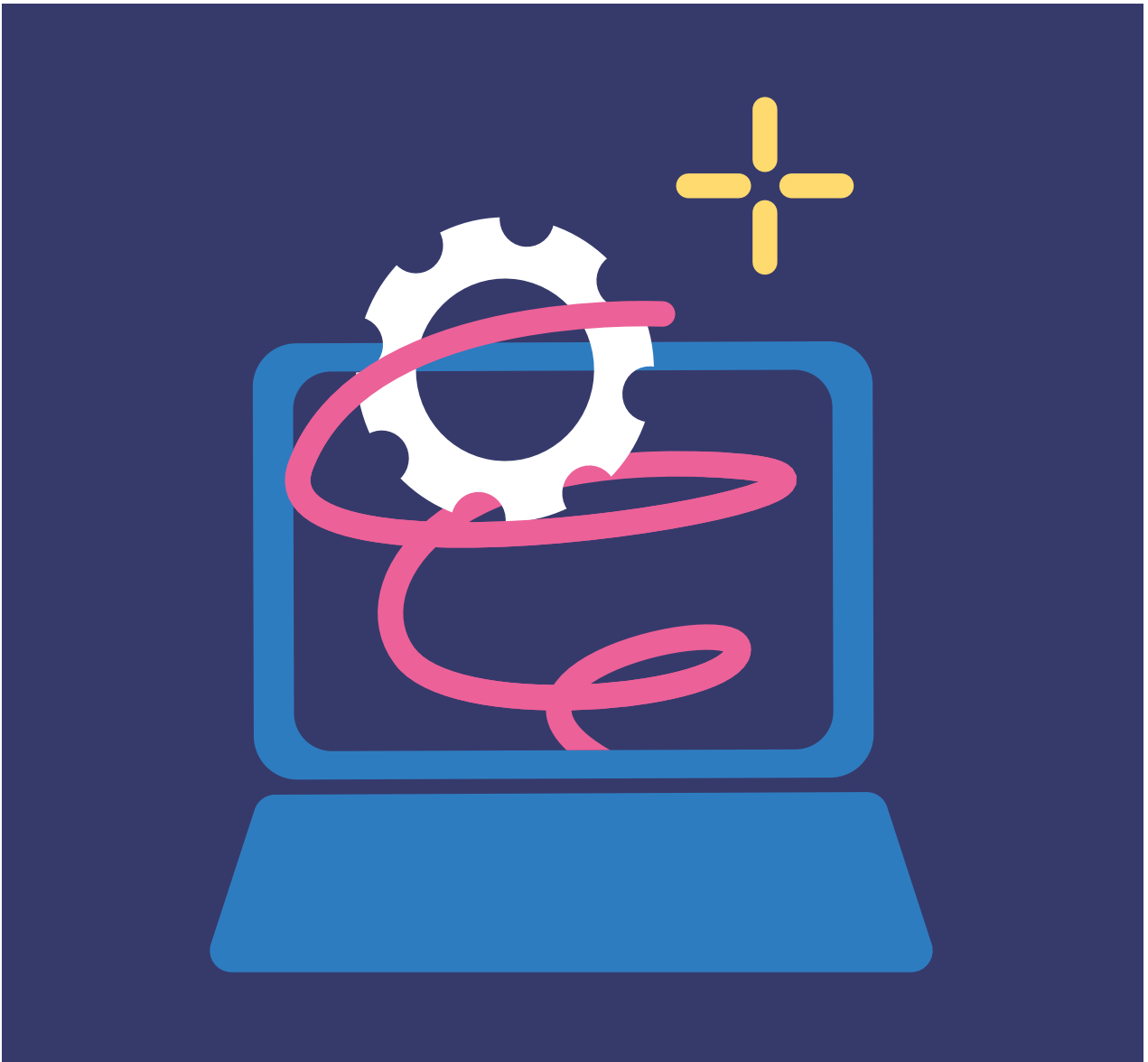
Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



TRANSITION DIGITALE



IA : FONDAMENTAUX ET STRATÉGIES



7H (1 JOUR)



NICE

NEW



Quân Nguyen

Ingénieur double diplômés de l'Ecole Polytechnique (X) et de Télécom Paris, 12 ans d'expérience dans la R&D et Innovation dans un grand groupe mondial, Quân NGUYEN a toujours travaillé dans les projets orientés innovation. Aujourd'hui, il accompagne les entreprises dans l'intégration des solutions IA au sein de leurs produits et services.

Il est essentiel de maîtriser les fondamentaux de l'Intelligence Artificielle pour saisir son potentiel et ses implications dans le monde du travail. Comprendre ces bases permet de mieux intégrer l'IA dans les processus de l'entreprise et de maximiser les bénéfices tout en minimisant les risques. Une stratégie de déploiement bien pensée garantit que l'IA soit alignée avec les objectifs de l'entreprise, favorisant ainsi l'innovation et la compétitivité.

Objectifs de formation

- Comprendre comment fonctionnent l'Intelligence Artificielle et connaître différents types de Machine Learning méthodes.
- Connaître les stratégies de déploiement IA, les risques et les limitations afin de mieux exploiter vos données dans la transformation et le pilotage de votre entreprise.

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- L'introduction au Big Data
- Outils et infrastructure pour la gestion de données
- L'introduction à l'IA
- Différents types de Machine Learning avec exemples
- IA générative

APRÈS-MIDI 13h -17h

- IA : enjeux, opportunités et risques
- Stratégie et organisation
- Démocratisation de l'IA : matériels, outils, workflows
- Biais, équité, explicabilité
- Protection de données



Qui ? Tout public.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation, Power Point, temps d'échanges et de question réponse, exemples, quiz, support transmis en fin de formation (mail ou papier).



Matériel Nécessaire : Aucun.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1 000€

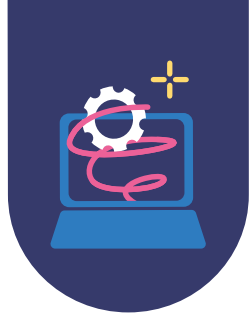
tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



DÉCOUVRIR ET TESTER LES APPORTS DE L'IA DANS LA FORMULATION



**Thomas
Galeandro-Diamant**

Thomas est titulaire d'un doctorat en chimie. IL est fondateur de ChemIntelligence SAS, filiale de Deepmatter dont il dirige le département Technologie, comprenant la production et le développement. Il agit en tant que défenseur scientifique pour l'entreprise.



Qui ? Formulateurs, responsables labo, chimistes (agroalimentaire, cosmétiques, arômes parfum, compléments alimentaires).



Prérequis : Bases en chimie ou formulation.



Supports : Présentation PowerPoint ; vidéo, questionnaire, temps d'échange et de question, remise du support le jour J (mail ou papier).



Matériel Nécessaire : Ordinateur.



7H (1 JOUR)



LYON

L'IA regroupe un ensemble de techniques assez vaste, dans lequel il peut être difficile de naviguer. Lors de cette formation, nous explorerons les applications principales de l'IA en R&D de formulation. La formation s'appuiera sur l'utilisation d'un logiciel d'IA conçu pour les formulateurs/formulatrices, et comportera également des explications sur les principaux concepts d'IA et d'analyse de données utilisés.

Objectifs de formation

- Identifier les apports de l'IA dans le métier de la formulation
- Être sensibilisé à la gestion des données pour la mise en place de l'IA
- Connaître les concepts de base de l'analyse de donnée et de l'IA
- Savoir manipuler un outil simple de visualisation de données
- Savoir utiliser un outil simple d'optimisation de données

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -12h | 13h - 17h

- Analyse basique et visualisation de données de formulation,
- Construction de modèles d'IA à partir de données de formulation,
- Développement et optimisation de formulation en utilisant la technique d'optimisation Bayésienne.

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise

Retrouvez les
dates de session
rapidement en
flashant ce QR
code.



MANAGEMENT DE LA DONNÉE



7H (1 JOUR)



GRASSE

Avez-vous toujours les éléments chiffrés pour orienter vos prises de décisions quotidiennes ? Passez-vous plus de temps à récupérer, chercher les données qu'à les analyser ? Entendez-vous parler d'IA sans trop savoir ce que c'est ni comment l'aborder ? Si vous êtes concernés par ces problématiques, cette formation vous permettra de découvrir le monde de la donnée et les outils de valorisation de données dont fait partie d'intelligence artificielle.

Objectifs de formation

- Connaître et reconnaître le monde de la donnée
- Découvrir la chaîne de valeur de la donnée
- Mettre en œuvre le management de la donnée dans vos processus

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -12h | 13h - 17h

- Découverte de la donnée
- Présentations des outils d'IA
- Découverte du management de la donnée en se focalisant sur quelques points importants comme la qualité de la donnée, la connaissance et le partage des données
- Chaîne de valeur de la donnée
- Valorisation



Audrey Lamy Martinot

Passionnée de data science et de management des données Audrey possède une expérience de plus de 20 ans dans ces domaines. Elle est aujourd'hui fondatrice de Data Acteur, société de conseil stratégique spécialisée dans le management et la valorisation des données. Diplômée d'un master en statistiques et économétrie, elle est certifiée CDMP et accompagne ainsi les entreprises et les collectivités. De plus elle enseigne depuis 2 ans dans des masters formant les futurs directeurs marketing et les futurs directeurs financiers.



Qui ? *Tout public.*



Prérequis : *Aucun.*



Supports : *Présentation PowerPoint, temps d'échanges et de question réponse avec le formateur, support remis le jour J par mail ou papier.*



Matériel Nécessaire : *Aucun.*

Tarifs exprimés en HT

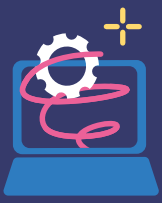
300€ **350€** 400€
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



RÉUSSIR SA TRANSITION DIGITALE



Hamida Fenjirou

Directrice de l'antenne Sud-Est de l'Agence Smart Industry, Diplôme d'ingénieure chimiste spécialité Chimie des formulations et Master spécialisé en management de la transformation digitale. Elle accompagne aujourd'hui les entreprises industrielles dans la digitalisation de leurs processus opérationnels : diagnostic et analyse des besoins, recherche de solutions, accompagnement au déploiement (AMOA) et formation.



Qui ? Tout public.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, étude de cas, exercice d'application, échange entre les participants pour favoriser le partage de bonnes pratiques, quiz, remise du support le jour J (papier ou mail).



Matériel Nécessaire : Smartphone pour le quiz d'introduction.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Pour les entreprises industrielles, la transformation digitale est incontournable pour rester compétitives et innovantes face à une concurrence mondiale. Cette formation vise à vous fournir les compétences pour comprendre les enjeux de l'Industrie 4.0 et les outils nécessaires pour réussir son déploiement opérationnel au sein de votre entreprise.

Objectifs de formation

- Savoir réaliser l'état des lieux de son organisation
- Définir sa stratégie de digitalisation opérationnelle
- Comprendre les enjeux de la cybersécurité
- Être capable de mettre en œuvre le changement au sein de son organisation
- Déployer une méthodologie pour construire une feuille de route et un plan d'actions

Programme & Horaires

Fondamentaux de l'Industrie 4.0 et état des lieux de son organisation

MATIN 9h -12h

- Concept et enjeux
- Présentation des briques technologiques
- Présentation de solutions numériques
- Incidences sur les métiers
- Impact de la transition environnementale et énergétique
- Enjeux de la cybersécurité
- État des lieux de son système d'information

APRÈS-MIDI 13h -17h

Structurer sa démarche pour définir la feuille de route du projet et son plan d'actions

- Définir les objectifs et les indicateurs associés
- Définir ses critères de choix des solutions
- Conduire et accompagner le changement
- Cadrer son projet (budget, équipe, planning...)
- Construire la feuille de route du projet et le plan d'actions

Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



CYBERSÉCURITÉ : PROTÉGEZ VOTRE ENTREPRISE



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

NEW

Dans un monde où la digitalisation transforme les entreprises, maîtriser les enjeux de la cybersécurité devient essentiel pour protéger vos systèmes d'information et anticiper les menaces émergentes. Cette formation vous plonge au cœur des cyberrisques tout en vous offrant les clés pour sécuriser efficacement votre organisation.

Objectifs de formation

- Comprendre les enjeux de la cybersécurité
- Identifier les principales cybermenaces pesant sur les systèmes d'information et les objets connectés
- Analyser les attaques liées aux failles humaines et techniques
- Mettre en place des stratégies et des outils pour protéger l'entreprise contre les cyberattaques
- Adopter les bonnes pratiques de sécurité pour renforcer la résilience du système d'information

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

- Présentation d'un système d'information
- Lexique de la cybersécurité
- Présentation des attaques informatiques les plus répandues
- Menaces liées à l'industrie 4.0
 - Les menaces liées à l'Internet des objets (IoT)
 - Présentation d'attaques facilitées par des produits non maîtrisés
 - Attaques liées à l'humain
 - Présentation de l'arnaque au président
 - Cycle de vie d'une attaque de l'arnaque au président
 - Cas d'étude
- Évaluation et évolution de son système d'information
 - L'importance de l'intégration d'un schéma directeur SI en adéquation avec les projets Industrie 4.0
- Suivi de la sécurité du système d'information
 - Sécuriser mon entreprise
 - Les bonnes pratiques
 - La boîte à outils cyber

Tarifs exprimés en HT

300€

tarif adhérent

350€

tarif partenaire

400€

tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise



Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Smart Industry

L'Agence Smart Industry accompagne les entreprises industrielles dans la sécurisation et l'optimisation de leur système d'information.



Qui ? Tout public.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, exemples, temps d'échanges, support transmis par mail en fin de formation.



Matériel Nécessaire : ordinateur avec bonne connexion internet pour suivre la visio conférence.



BLOCKCHAIN : TRAÇABILITÉ, RÉGLEMENTATION ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE



Philippe Guguen

Ancien responsable marketing chez L'Oréal et Guerlain, professeur de marketing en Grandes Ecoles et en Master universitaire, Philippe Guguen est le président fondateur de MAP EMULSION, un prestataire qui accompagne les marques de retail depuis plus de 15 ans dans l'innovation digitale. Il a accompagné ses marques clientes sur l'analyse des solutions blockchain. Il est également co-auteur du Livre Vert de la RSE, un ouvrage écrit avec d'anciens managers de L'Oréal et a transformé MAP EMULSION en une des 500 premières «Entreprise à Mission» en France.



Qui ? Services achats, marketing de développement, réglementaires, opérations & logistique, retail, circularité.



Prérequis : *Aucun.*



Supports : *Présentation support remis aux stagiaires le jour J (papier ou mail), film, atelier individuel sur l'impact du numérique, atelier d'enregistrements blockchain temps d'échange et de questions/réponses.*



Matériel Nécessaire : *Aucun.*



7H (1 JOUR)



AIX-EN-PROVENCE

Les nouvelles réglementations et la demande de transparence du consommateur imposent un nouveau partage de la donnée. En parallèle, les cyberattaques touchent 2 entreprises sur 3 et augmentent de 79%, l'IA générative produit de la donnée non vérifiée en masse, le greenwashing se généralise... Comment retrouver confiance dans une information fiable, inviolable et vérifiable ? Les solutions blockchain en voie de se généraliser, permettent de répondre à ces problématiques majeures.

Objectifs de formation

- Comprendre les bénéfices du procédé blockchain
- Comprendre les typologies de blockchain, leurs usages, leurs impacts environnementaux
- Connaître les grands enjeux réglementaires du Green Act Européen jusqu'au DPP
- Être capable d'analyser son rôle dans le cycle de vie du produit et les données utiles à sa circularité
- Savoir expliquer ce qu'est un DPP, un resolver, un QR code Digital Link
- Sensibiliser sur les risques de la donnée centralisée, le cyberespionnage, la prolifération du faux

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Le nouveau contexte de la donnée : imposée (Green Act), attendue (Greenwashing).
- Traçabilité, transparence, circularité : de quelles données parle-t-on ?
- La prolifération du faux, les risques liés à la données, pourquoi la blockchain va se généraliser en B2B, B2B2C
- Terminologie courante

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Typologies et exemples de solutions blockchain pour différents usages
- Jeu sur l'impact du numérique
- Le cycle de vie du produit, la blockchain au service de la circularité
- Le Digital Product Passport inviolable : faire de la blockchain sans le savoir

Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT

800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

L'ÉQUIPE INNOV'ALLIANCE



DIRECTION GÉNÉRALE

**Gilles
FAYARD**

Directeur Général



SUPPORT

**Louise
ROCHETTE**
Assistante

**Claire
ALLIBERT**
Assistante



DOMAINES D'ACTIVITÉS STRATÉGIQUES D'INNOVATION

**Sandrine
LOPIS-PRESLE**
Responsable
axe innovation
Durabilité des
ressources
végétales

**Gislène
DA SILVA**
Responsable
axe innovation
Production éco-
performante et
éco-conception

**Sara
AIBECHE**
Responsable
axe innovation
Consommateur
et performances
produits



RELATION ADHÉRENTS ET DÉVELOPPEMENT DU RÉSEAU – ÉVÉNEMENTIEL

**Claire
MERMET**
Directrice des
opérations

**Aurélie
CANNEVA**
Chargée de mission
relation adhérents
et développement
du réseau Région
Auvergne-Rhône-Alpes

**Nguyen
DOAN**
Chargée
de projet
Minasmart

**Rouchdati
LANGUY**
Chargée de mission
relation adhérents
et développement
du réseau Région
SUD Provence-
Alpes-Côte d'Azur –
Ouest

**Aurélie
AUTRIC**
Chargée de
mission relation
adhérents et
développement du
réseau Région SUD
Provence-Alpes-
Côte d'Azur – Est

**Mathilde
DE WILLECOT**
Chargée
de mission
événementiel



L'ÉQUIPE INNOV'ALLIANCE



**Karine
ROBINI**

Responsable
études et veille
& Laboratoire
Terra'Senso



**Julian
RIOCHER**

Chargé
de mission
études et veille



**Pauline
LACROIX**

Analyste
sensorielle
Terra'Senso



**Cécile
SCHNEIDER**

Analyste
sensorielle
Terra'Senso



**Joséphine
LOPEZ**

Technicienne
de laboratoire
Terra'Senso



**Béatrice
LARRUE**

Technicienne
de laboratoire
Terra'Senso

ETUDES ET VEILLE



**Sara
BOTTI**

Responsable
Europe



**Solen
WEBB**

Chargé de projets
AENEAM et
Biotech4Food

EUROPE



**Aimée
BUFFIN**

Responsable
formation

FORMATION



**Claire
ROCHEREAU**

Responsable
communication



**Gala
LOPEZ**

Apprentie
chargée de
communication

COMMUNICATION



**Arnaud
JUSTE**

Responsable
administratif
et financier



**Carole
RAMONE**

Comptable

ADMINISTRATION & FINANCE



InnovAlliance

La Naturalité au cœur de votre développement

Avignon

100 rue Pierre Bayle - BP 11548
84916 AVIGNON cedex 9

Grasse

48 av. Riou Blanquet - BP 21017
06130 GRASSE cedex

Lyon

23 rue Jean Baldassini
69364 LYON cedex 7

www.formations.pole-innovalliance.com

contact@pole-innovalliance.com

+33 (0) 4 32 40 37 60



Action réalisée dans le cadre du projet VITAMIN'A lauréat de l'Appel à manifestation d'intérêt
– 2021-2025 Compétences et Métiers d'Avenir

anr[®]
agence nationale
de la recherche



Financé par
l'Union européenne
NextGenerationEU