

2027

CATALOGUE DE FORMATIONS

Production
éco-performante /
éco-conception



Durabilité
des ressources
végétales



Consommateur /
performance
produit

Management
de l'innovation



Responsabilité
sociétale des
entreprises (RSE)



Transition
digitale

Chiffres clés*

DU PÔLE INNOV'ALLIANCE



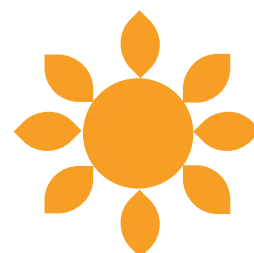
*Données 2025

ÉDITO



**Jean-François
Gonidec**

Président du Pôle
de compétitivité
Innov'Alliance



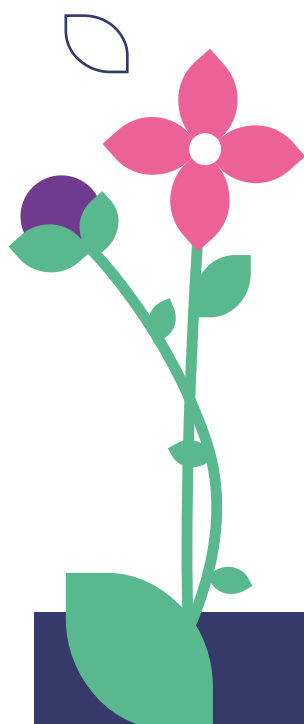
Chers Adhérents et Partenaires,

L'édition 2027 de notre catalogue de formation témoigne de notre volonté de vous accompagner toujours plus efficacement face aux évolutions de nos filières, en plaçant la Naturalité au coeur de nos réflexions et de notre offre de formation.

Nous adressons nos plus sincères remerciements à toutes les entreprises et à tous les stagiaires qui nous font confiance depuis plusieurs années. Votre fidélité est notre plus belle récompense et nous rend fiers de proposer un service de formation reconnu pour son expertise et sa qualité.

Cette nouvelle édition s'enrichit de nouveaux contenus afin de répondre toujours mieux à vos besoins.

Plus que jamais, l'équipe Innov'Alliance est engagée à vos côtés pour faire de la formation un véritable levier de performance et de réussite.



Votre interlocutrice formation chez Innov'Alliance



Aimée BUFFIN Responsable Formation

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

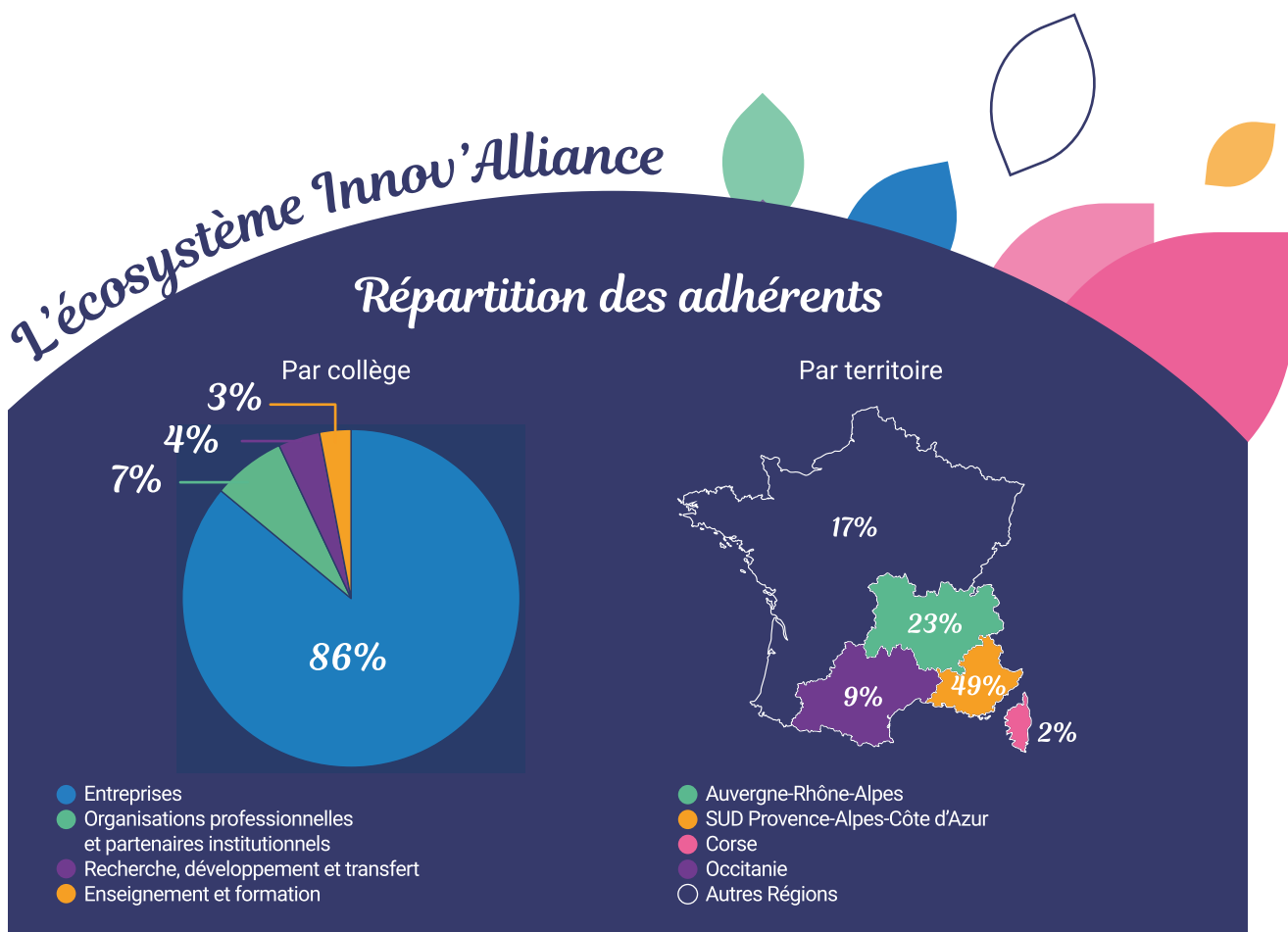


QUI SOMMES-NOUS ?

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 d'une vingtaine de 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, 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.

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'Actions Stratégiques, complétée par trois axes transverses.

FORMATIONS PAR DOMAINES D' ACTIONS STRATÉGIQUES		
 DURABILITÉ DES RESSOURCES VÉGÉTALES Développez vos connaissances sur les pratiques agricoles durables, l'optimisation des ressources et la connaissance du végétal pour accompagner la transition de votre entreprise : Agriculture régénératrice, santé des sols, hydrologie régénérative, botanique et phytochimie, algues...	 PRODUCTION ÉCO-PERFORMANTE / ÉCO-CONCEPTION 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 : Éco-extraction micro-ondes, ultrasons, CO₂ supercritique, fermentation, caractérisation des extraits, optimisation des procédés, poudres, formulation, biotechnologies	 CONSOMMATEUR / PERFORMANCE PRODUITS Développez vos compétences pour des produits et packagings plus performants et alignés avec les attentes des consommateurs : Évaluation sensorielle, vocabulaire sensoriel, données sensorielles, packagings...
FORMATIONS TRANSVERSALES		
 MANAGEMENT DE L'INNOVATION Maximisez le potentiel de vos projets innovants et structurez efficacement vos démarches d'innovation : Formations en format serious game	 RSE Dotez-vous d'outils pertinents et de conseils d'experts pour construire une stratégie RSE efficace et pérenne : Démarche RSE, achats responsables, biodiversité, réglementation PPWR...	 TRANSITION DIGITALE Cet axe se concentre sur l'intégration des technologies digitales et de l'IA au cœur des processus industriels, notamment dans le champ de l'innovation : IA appliquée à la R&D, Transition digitale...

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...).

FORMATION 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

FORMATION SUR-MESURE

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.

Pour plus d'information:



Aimée BUFFIN Responsable Formation

Référente pédagogique, administrative et handicap de la formation continue

aimee.buffin@pole-innovalliance.com

06 25 31 83 99

FORMATIONS



La Naturalité en pratique : repères et outils pour passer à l'action



7H



PAGE

10



DURABILITÉ DES RESSOURCES VÉGÉTALES

Décrypter les filières agricoles pour les fonctions transverses	7H	Grasse	12
NEW Santé et fertilité des sols	7H	Lyon/ Avignon	13
Agriculture régénératrice pour la transformation des filières agricoles	14H	Lyon	14
Hydrologie régénérative, gestion de l'eau et résilience hydrique des agro-éco-systèmes	7H	Avignon	15
NEW Stratégie d'adaptation au changement climatique pour sécuriser son activité	14H	Lyon/ Avignon	16
NEW Les algues : une ressource d'avenir pour la naturalité	7H	Saint-Paul- lès-Durance	17
De la plante à l'Ingrédient Naturel : initiation à la botanique	7H	Avignon	18



PRODUCTION ÉCO-PERFORMANTE / ÉCO-CONCEPTION

NEW L'extraction au CO ₂ supercritique - Comprendre et pratiquer	14H	Valence	20
L'éco-extraction de produits naturels : principes et travaux pratiques	14H	Avignon	21
Innover dans les produits végétaux par la fermentation	7H	Avignon	22
Les poudres : moderniser ses pratiques pour fiabiliser ses développements industriels et gagner en naturalité	7H	Grenoble	23
NEW Caractériser des extraits naturels par des approches chromatographiques couplées	14H	Avignon	24
Formuler avec des protéines végétales - Agroalimentaire	3,5H		25
NEW Introduction aux biotechnologies	7H		26
Optimiser ses procédés : améliorer la productivité, la qualité et réduire son empreinte environnementale	14H		27



CONSOMMATEUR / PERFORMANCE PRODUIT

Analyse sensorielle : méthodes et bonnes pratiques pour des tests sensoriels efficaces	7H	Avignon	29
Analyse statistique et interprétation de vos données sensorielles	7H	Avignon	30
Développez votre vocabulaire sensoriel pour mieux décrire, argumenter et innover	7H	Avignon	31
NEW Packaging et matériaux d'emballage - Comprendre pour mieux décider	7H	Lyon/ Avignon	32

2027



MANAGEMENT DE L'INNOVATION

				PAGE
Mettre en place un système de management de l'innovation	SERIOUS GAME	7H	Lyon	34
Renforcer sa capacité à conduire un projet d'innovation	SERIOUS GAME	7H	Lyon	35



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES (RSE)

Se saisir de l'enjeu biodiversité et l'intégrer dans sa stratégie de durabilité		7H	Avignon	37
Achats responsables		7H	Avignon	38
NEW Valoriser les déchets agroalimentaires : coproduits, de la contrainte à la création de valeur		7H	Lyon	39
NEW Packaging responsable : préparez-vous aux nouvelles exigences européennes du PPWR		7H	Lyon/ Avignon	40



TRANSITION DIGITALE

Performance industrielle et commerciale : préparez-vous à intégrer l'IA		7H	Lyon	42
L'IA au service de la R&D : principes, méthodes et cas concrets		7H	Lyon	43

LÉGENDE



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.



LA NATURALITÉ EN PRATIQUE

REPÈRES ET OUTILS POUR PASSER À L'ACTION



7H (2 MODULES DE 3,5H)



DISTANCIEL

Formation possible dans vos locaux

Innov'Alliance
La Naturalité au cœur de votre développement

Innov'Alliance

Pôle de compétitivité du Végétal et de la Naturalité

Sandrine possède 25 ans d'expérience dans l'extraction végétale et le sourcing responsable. Elle vous partagera son expertise des filières végétales et de valorisation durable des ressources naturelles.

Karine a plus de 20 ans d'expérience dans le domaine des études sensorielles et statistiques. Elle vous accompagnera sur les tendances marché de la Naturalité.

Objectifs de formation

- Développer un regard expert sur la Naturalité et ses enjeux
- Explorer l'intégration de la Naturalité dans les processus opérationnels et d'innovation
- Identifier les acteurs clés pour initier ou stimuler les projets à impact et les synergies territoriales

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

La Naturalité et ses enjeux

- «Naturel» et «Naturalité», livre blanc, impact des réglementations, analyse des tendances marché France et International, comportements d'achat et attentes des consommateurs
→ Échanges : «Naturalité & innocuité»

Sourcing responsable & gestion de filières

- Outils de pilotage du sourcing (labels et certifications : B-Corp, Ecovadis, EUBT, Fair Trade...), outils numériques de traçabilité (blockchain, IA, RFID)
- Agriculture durable & gestion des risques
Pratiques agricoles durables selon les filières, évaluation des risques socio-économiques, approches de sourcing local et circulaire
→ Atelier : filière locale ou importée à l'aide d'une grille multicritère (coût, impact carbone, saisonnalité, emploi local, ...)

APRÈS-MIDI 13h -17h

Éco-conception & développement de produits responsables

- **Ingrédients et formulation** : Extraits naturels, biotechnologies, chimie verte : avantages & limites, évaluation des risques liés aux ingrédients naturels (toxicité, stabilité, origine)
- **Procédés durables** : Éco-transformation : solvants, chauffage, nettoyage, réduction énergétique, gestion durable de l'eau, des déchets, des émissions
- **Fin de vie & circularité** : Biodégradabilité, recyclabilité, stratégies d'upcycling et d'économie circulaire
→ Etude de cas d'outil d'éco-conception (ACV, impact social, environnemental...)

Synergies territoriales & projets à impact

- Acteurs clés (coopératives, PME, pôles de compétitivité, laboratoires, collectivités...)
- Cas concrets de partenariats réussis (mutualisation, circuits courts, valorisation coproduits...)
→ Échanges autour de projets



Qui ? Tout acteur souhaitant acquérir un regard expert sur la filière Naturalité : entreprises, consultants, fournisseurs, acteurs de la chaîne de valeur, du développement local, organismes de recherche, établissements d'enseignement...



Prérequis : Aucun.



Supports : Exemples concrets, atelier de mise en situation, étude de cas d'outil d'éco-conception, temps d'échange, PowerPoint illustré et support digital envoyé en fin de formation



Matériel Nécessaire : Aucun en présentiel – Ordinateur avec bonne connexion internet pour les personnes en visio.

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



Tarifs exprimés en HT

500€
tarif adhérent

650€
tarif partenaire

800€
tarif normal

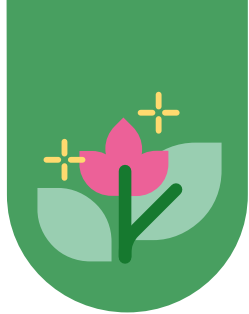
-50%

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

DURABILITÉ

DES RESSOURCES VÉGÉTALES





DÉCRYPTER LES FILIÈRES AGRICOLES POUR LES FONCTIONS TRANSVERSES



**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

Formation possible dans vos locaux

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

Immersion en environnement agricole et atelier pratique :

- Découverte de la pépinière et des cultures, gestes techniques
- Initiation aux techniques de récolte
- Le métier d'agriculteur : fonctionnement d'une exploitation, organisation du travail, interactions avec les partenaires
- Comprendre les réalités économiques des agriculteurs pour mieux collaborer
- Innovations techniques, passion du vivant, transmission des savoir-faire et adaptation aux défis de demain
- Agriculture et RSE

Tarifs exprimés en HT

800€
tarif adhérent

900€
tarif partenaire

1 000€
tarif normal

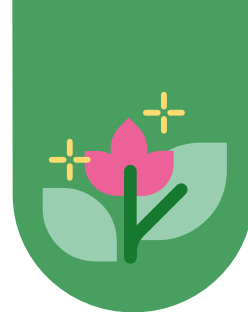
-50%

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

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



SANTÉ ET FERTILITÉ DES SOLS



7H (1 JOUR)



LYON OU AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

NEW

ISARA
CONSEIL

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.

Valentine Neyret

Consultante et formatrice pétillante, elle allie expertise technique, enthousiasme et sens du terrain pour accompagner agriculteurs et entreprises dans leurs défis. Son objectif : transformer les pratiques en véritables leviers de performance, de durabilité et d'innovation.

Rémy Iceta

Consultant formateur en agronomie & agroécologie, porté par l'envie de transmettre et d'accompagner les transitions agricoles, Rémy s'investit pleinement auprès des acteurs du monde agricole pour les aider à adapter leurs pratiques face au changement climatique.



Qui ? Professionnels en lien avec les productions agricoles



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation Powerpoint, support dématérialisé remis en fin de formation, ateliers, temps d'échange et de question/réponse.



Matériel Nécessaire : Aucun.

Le sol est un capital vivant au cœur des performances agricoles, de la résilience des cultures et des enjeux environnementaux. Fertilité, stockage de l'eau, activité biologique, matière organique, disponibilité des nutriments : comprendre les mécanismes du sol est essentiel pour raisonner les pratiques et accompagner les transitions agricoles. Cette formation permet d'acquérir une vision claire et opérationnelle du fonctionnement des sols, des facteurs influençant leur santé et des principaux leviers favorisant leur fertilité et leur résilience.

Objectifs de formation

- Comprendre le fonctionnement d'un sol vivant et les mécanismes de fertilité
- Identifier les facteurs influençant la santé des sols (matière organique, biodiversité, structure, eau, pratiques agricoles...)
- Comprendre les interactions entre sol, plante, climat et pratiques agricoles
- Identifier les principaux leviers d'action pour préserver ou restaurer la fertilité des sols

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

Comprendre les mécanismes du sol

- DE LA FRESQUE À LA SCIENCE DU VIVANT
 - **Atelier Fresque du sol** : comprendre les fonctions du sol et les grands enjeux associés ; identifier les liens entre climat, biodiversité, agriculture, eau et fertilité
- COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT D'UN SOL VIVANT
 - Structure, texture, matière organique et activité biologique
 - Les mécanismes de fertilité physique, chimique et biologique
 - Sol, eau, nutriments et croissance des plantes
 - Les facteurs de dégradation et de résilience des sols

APRÈS-MIDI 13h -17h

Passer des mécanismes aux leviers d'action

- QUELS LEVIERS POUR PRÉSERVER OU RESTAURER LA FERTILITÉ DES SOLS ?
 - Couverture des sols, rotations, matière organique, travail du sol, biodiversité, gestion de - l'eau
 - Comprendre les effets des pratiques agricoles sur la santé des sols
 - Exemples et retours terrain selon contextes de production
 - **Atelier d'échange et de réflexion** : identifier les leviers mobilisables dans son contexte ; échanger autour des freins, opportunités et conditions de réussite

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1 000€

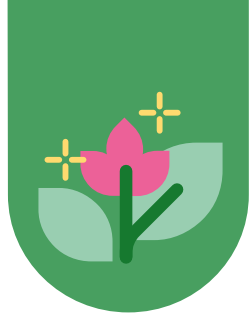
tarif normal

-50%

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



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



AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE POUR LA TRANSFORMATION DES FILIÈRES AGRICOLES



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.



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.



Matériel Nécessaire : ordinateur, calculatrice.



14 H (2 JOURS)



LYON

Formation possible dans vos locaux

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

Système de culture régénératifs : déterminants techniques et scientifiques

- Santé des sols, de la plante et résilience du paysage
- 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

Tarifs exprimés en HT

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

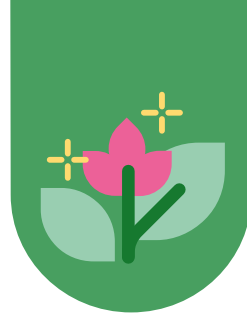
-50%

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

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



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



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

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 »...

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

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.



PERMALAB

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.



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.



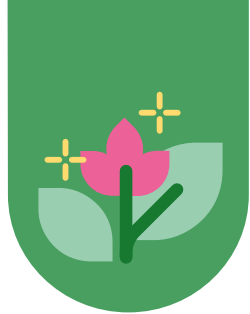
Prérequis : Aucun.



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).



STRATÉGIE D'ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE POUR SÉCURISER SON ACTIVITÉ

NEW



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.

Maud Bouchet

Consultante formatrice en agroécologie et filières alimentaires durables et de formation Ingénieur Isara, Maud propose un accompagnement de démarches individuelles ou collectives au service des acteurs des filières agricoles et agro-alimentaires et des acteurs des territoires, dans le domaine de la transition agro-écologique et de la structuration de filières durables.

Valentine Neyret

Consultante et formatrice pétillante, elle allie expertise technique, enthousiasme et sens du terrain pour accompagner agriculteurs et entreprises dans leurs défis. Son objectif : transformer les pratiques en véritables leviers de performance, de durabilité et d'innovation.



Qui ? Professionnels en lien avec les productions agricoles



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation Powerpoint, support dématérialisé remis en fin de formation, ateliers, temps d'échange et de question/réponse.



Matériel Nécessaire : Aucun.



14H (2 JOURS)



LYON OU AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

Sécuriser ses approvisionnements, limiter les vulnérabilités et renforcer la résilience de son entreprise devient un enjeu stratégique pour maintenir sa performance, sa compétitivité et sa capacité d'adaptation. Cette formation apporte des clés concrètes pour comprendre les impacts du changement climatique sur les filières agricoles et alimentaires, identifier les vulnérabilités de votre activité, repérer les leviers d'adaptation et initier une première stratégie d'adaptation à l'échelle de l'entreprise et de sa chaîne de valeur.

Objectifs de formation

- Comprendre les évolutions climatiques et les conséquences sur votre territoire
- Identifier les risques, les opportunités et les vulnérabilités de votre entreprise
- Découvrir les principaux leviers techniques et stratégiques d'adaptation
- Construire une première feuille de route pour renforcer la résilience de votre entreprise et de sa chaîne de valeur

Programme & Horaires

JOUR 1 9h -12h | 13h - 17h

Comprendre les impacts climatiques et identifier ses vulnérabilités

- **COMPRENDRE LES IMPACTS**
 - Les fondamentaux du changement climatique : mécanismes, tendances observées et évolutions attendues
 - Les impacts sur l'agriculture : ressources en eau, rendements, qualité des productions, risques sanitaires, aléas climatiques
 - Les conséquences : approvisionnements, transformation, qualité, performance économique et gestion des risques
- **IDENTIFIER SES VULNERABILITÉS**
 - **Atelier :** Identifier les vulnérabilités de son entreprise et de sa chaîne

JOUR 2 9h -12h | 13h - 17h

Réfléchir sa stratégie d'adaptation et renforcer sa résilience

- **QUELS LEVIERS POUR RENFORCER SA RÉSILIENCE**
 - Panorama des stratégies d'adaptation dans les filières agricoles et alimentaires
 - Leviers d'adaptation à l'échelle de la production et des approvisionnements agricoles : évolution des pratiques agricoles, diversification, sécurisation des ressources.
 - Leviers à l'échelle de l'entreprise : organisation, process, investissements, gestion des risques.
- **CONSTRUIRE SA FEUILLE DE ROUTE**
 - **Atelier :** Construire les premières étapes de sa stratégie d'adaptation : marges de manœuvre, leviers prioritaires, plan d'action réaliste et progressif

Tarifs exprimés en HT

1 500€ **1 700€** **2 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

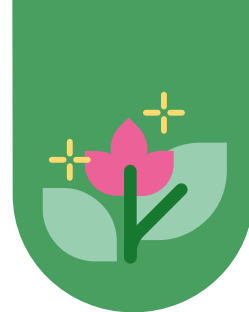
-50%

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

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



LES ALGUES, UNE RESSOURCE D'AVENIR POUR LA NATURALITÉ



7H (1 JOUR)



SAINT-PAUL-LÈS-DURANCE

Formation possible dans vos locaux

NEW



Plateforme Algues et bioprocédés du CEA Cadarache

La plateforme accompagne les acteurs industriels dans la conception et le développement de solutions à base d'algues, du laboratoire jusqu'à la démonstration pilote, pour des applications en cosmétique, nutraceutique, agroalimentaire, biomatériaux et biosolutions.

Microalgues et macroalgues suscitent un intérêt croissant dans les secteurs de la cosmétique, de la nutraceutique, de l'alimentation, des biomatériaux et des biosolutions. Riches en composés d'intérêt et produites selon des voies variées, elles offrent de nombreuses opportunités d'innovation mais nécessitent une bonne compréhension des filières, des procédés et des enjeux de marché. Cette formation vous apportera une vision globale et opérationnelle du potentiel des algues, des technologies de production aux applications industrielles et aux stratégies de valorisation.

Objectifs de formation

- Connaître l'origine des algues, leurs voies de production, leur composition et métabolites d'intérêt
- Avoir une vision claire de ce que l'on peut faire avec des algues, et des différentes valorisations possibles
- Savoir quels enjeux et quelles problématiques prendre en compte pour développer les futurs produits et s'adresser aux marchés

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- L'origine des algues et leurs rôles
- **Atelier** : Observation microscopique
- Caractéristiques et composition des algues
- Les applications possibles partie 1

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Les applications possibles partie 2
- Les enjeux de l'accès aux marchés de la haute valeurs ajoutée des biomatériaux
- Les innovations possibles
- **Cas d'étude**

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 la page
internet rapidement
en flashant ce QR
code.



Qui ? Tout acteur intéressé par les algues et leurs diverses applications.



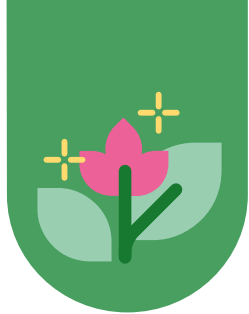
Prérequis : Coursus scientifique.



Supports : Présentation, Powerpoint, support dématérialisé remis au stagiaire après la formation, observation au microscope, étude de cas, temps d'échange.



Matériel Nécessaire : Aucun.



DE LA PLANTE À L'INGRÉDIENT NATUREL : INITIATION À LA BOTANIQUE

APPLICATION EN PHYTOTHÉRAPIE, COMPLÉMENT ALIMENTAIRE OU COSMÉTIQUE



Khalil Taoubi

Dr Khalil Taoubi, expert reconnu dans le domaine des produits naturels, avec plus de 35 ans d'expérience, notamment chez Boiron, Sanofi et Arkopharma. Il est titulaire d'un diplôme de pharmacien, d'un diplôme universitaire en phytothérapie et d'un doctorat en pharmacognosie. Il a également été professeur universitaire associé et expert auprès des pharmacopées française, européenne et américaine.



Qui ? Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances en botanique et en saisir l'importance dans les filières des substances naturelles.



Prérequis : Notions générales sur les plantes et les ingrédients naturels.



Supports : Présentation PowerPoint, atelier d'identification, exemples d'application, échanges entre participants et avec l'Expert, support remis en format digital.



Matériel Nécessaire : Loupe, pince à épiler, et cahier.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

La botanique est une discipline qui ouvre la porte à la connaissance et à la valorisation des végétaux pour comprendre et maîtriser leur utilisation dans les filières des substances naturelles. Elle permet non seulement d'apprendre à reconnaître et identifier les végétaux, mais aussi d'en apprécier la diversité, la composition et les potentiels bienfaits ou risques. Cette formation s'adresse aux personnes souhaitant découvrir ou approfondir ses connaissances en botanique et saisir son rôle central dans la qualité, la sécurité et la valorisation des ingrédients naturels.

Objectifs de formation

- Comprendre les bases de la classification et des grandes familles botaniques
- Savoir identifier des plantes : origine, signification nomenclature
- Acquérir des notions de composition chimique : applications bénéfiques, risque de toxicité
- Repérer l'adultération et la falsification des plantes et en comprendre les conséquences sur la qualité et la sécurité

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -12h | 13h - 17h

- Introduction à la botanique et au monde végétal
- Principes de nomenclature et de classification
- Morphologie des différents organes végétaux
- Les principales familles d'intérêt
- Identification : utilisation d'une clé botanique
- *Atelier d'initiation à l'identification de plantes à l'aide de spécimens frais*
- Notion de phytochimie et de chimiotauxonomie
- Adultération et falsification des plantes, impact sur la qualité, la traçabilité et la sécurité des matières premières, et méthodes pour les détecter.

Tarifs exprimés en HT

800€
tarif adhérent

900€
tarif partenaire

1 000€
tarif normal

-50%

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

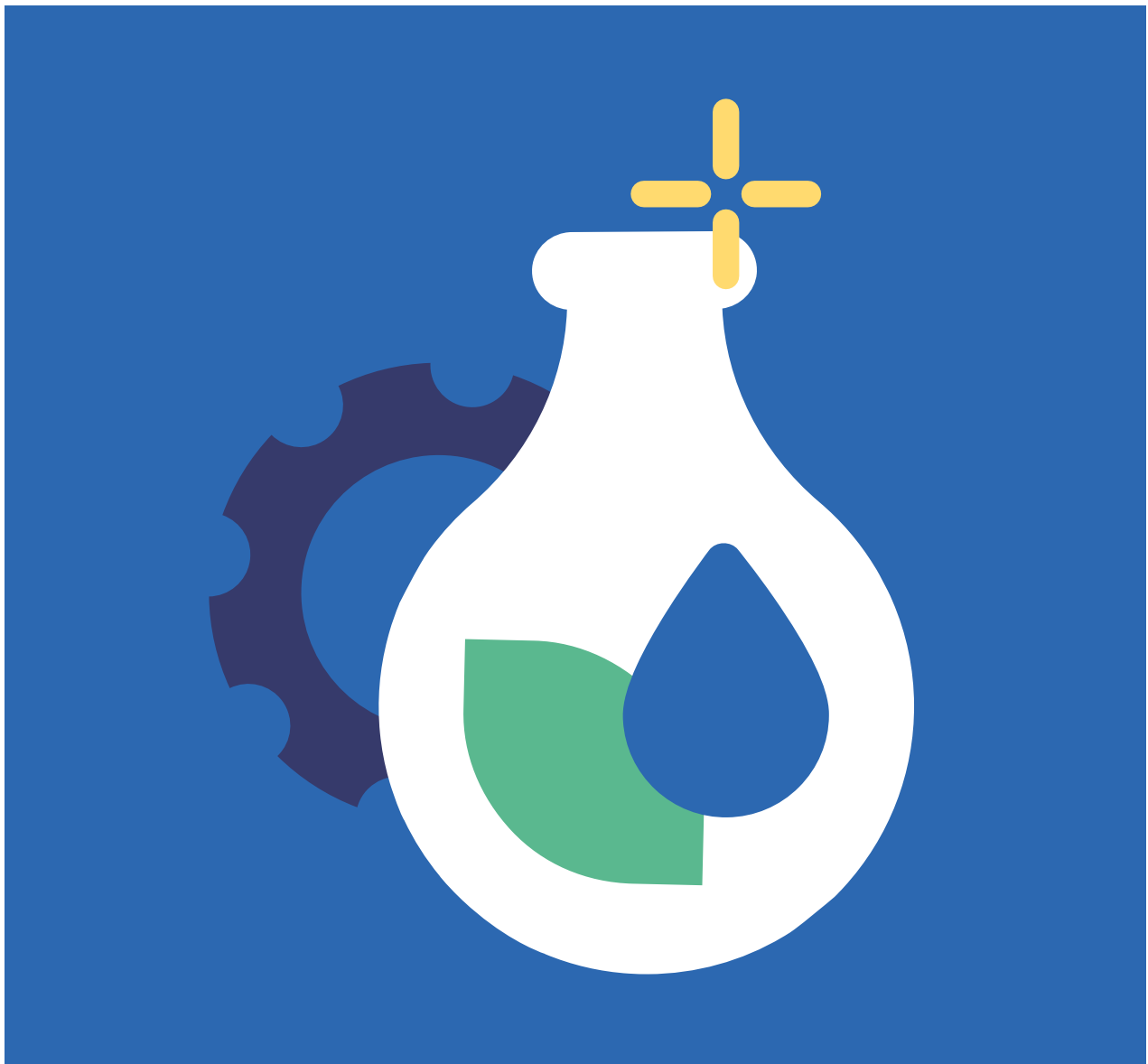
Retrouvez les dates de session rapidement en flashant ce QR code.



PRODUCTION

ÉCO PERFORMANTE

ÉCO CONCEPTION





L'EXTRACTION AU CO₂ SUPERCRITIQUE

COMPRENDRE ET PRATIQUER

NEW



Innovation Fluides Supercritiques (IFS)

IFS est un centre d'expertise privé bénéficiant de 20 ans d'expérience dans la mise en œuvre des fluides supercritiques. Il propose des études de R&D (preuve de concept, étude de faisabilité, développement et validation de procédé), de l'accompagnement au transfert industriel (études technico-économiques, mises en relation) et des formations.



Qui ? Personnel des services R&D tous secteurs confondus : agroalimentaire, parfumerie, cosmétique et nutraceutique.



Prérequis : Coursus scientifique.



Supports : Présentation Powerpoint, support dématérialisé remis au stagiaire après la formation, travaux pratiques en laboratoire, temps d'échange et de question/réponse.



Matériel Nécessaire : Blouse et lunettes de sécurité.



14H (2 JOURS)



VALENCE

Cette technologie de référence permet d'obtenir des extraits de haute qualité tout en préservant les propriétés des matières premières et en réduisant l'impact environnemental. Cette formation immersive de 2 jours, réalisée au sein d'un centre technique spécialisé est largement dédiée aux travaux pratiques. Elle vous donnera une vision concrète de cette technologie, de ses applications et de son potentiel pour vos projets d'innovation avec la possibilité de la tester.

Objectifs de formation

- Savoir définir un fluide supercritique et connaître ses propriétés
- Comprendre les mécanismes en jeu dans l'extraction au CO₂ SC
- Savoir utiliser et maintenir un équipement d'extraction au CO₂ SC en autonomie et sécurité
- Acquérir une méthodologie pour conduire des projets de R&D utilisant l'extraction au CO₂ SC

Programme & Horaires

JOUR 1

MATIN 9h -12h

- Définition et propriétés d'un fluide supercritique
- Marché du CO₂
- Principe et mécanismes de l'extraction au CO₂ SC
- Applications de l'extraction au CO₂ (matières sèches et fraîches, valorisation de co-produits, élimination de molécules indésirables...)
- Notions de sécurité

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Méthodologie de conduite d'essai (recherches bibliographiques, choix des conditions opératoires...)
- Travaux Pratiques : conduite d'un essai d'extraction au laboratoire

JOUR 2

MATIN 9h -12h

- Récupération et reprise des extraits CO₂
- Comparaison aux procédés conventionnels (composition de l'extrait, rendement, profil olfactif, intérêt environnemental)
- Autres procédés supercritiques appliqués au végétal (fractionnement, extraction en eau subcritique, chromatographie, encapsulation)
- Panorama des acteurs du marché (sous-traitants, équipementiers)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Travaux Pratiques : nettoyage d'un équipement
- Travaux Pratiques : opérations de maintenance

Tarifs exprimés en HT

1500€ **1700€** **1800€**
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.



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



14H (2 JOURS)



AVIGNON

L'éco-extraction répond aux enjeux d'un développement plus durable en proposant des procédés respectueux de l'homme et de l'environnement. Cette formation de 2 jours, largement axée sur les travaux pratiques en laboratoire, vous donnera une vision concrète des principes de l'éco-extraction des produits naturels assistée par micro-ondes et ultrasons et de leurs applications.

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



ÉCO-NAT (Avignon Université)

Le laboratoire ECO-NAT est spécialisé dans l'isolement de composés d'intérêt issus de ressources naturelles. Il développe des solutions innovantes avec une approche durable et responsable en utilisant des procédés respectueux de l'environnement et des solvants moins polluants.



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.

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.



INNOVER DANS LES PRODUITS VÉGÉTAUX PAR LA FERMENTATION



Fabienne Remize

Ingénieur agroalimentaire, doctorat sur l'amélioration des levures en œnologie (1999), maître de conférence puis professeur des universités en école d'ingénieur agroalimentaire, directrice de l'unité de recherche Sciences pour l'œnologie (Montpellier). Activités de recherche en microbiologie : pilotage des fermentations (œnologie, fruits et légumes), biopréservation, détection et limitation des bactéries et levures d'altération dans les aliments.



Qui ? Service R&D, Qualité.



Prérequis : Aucun.



Supports : Apport théorique, étude de cas, quizz, jeu de simulation de situation, exercice de design de procédé, discussion critique en groupe, temps d'échange, support digital envoyé en fin de formation.



Matériel Nécessaire : Smartphone.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

Dans un contexte de forte demande pour des produits végétaux innovants, la fermentation offre un levier unique pour enrichir leurs qualités nutritionnelles, sensorielles et fonctionnelles. Cette formation d'une journée permet d'acquérir les clés scientifiques et techniques pour maîtriser les fermentations, optimiser les procédés et créer des produits différenciants répondant aux attentes du marché.

Objectifs de formation

- Connaître les principales évolutions du produit pendant la fermentation selon la matrice
- Comprendre comment les interactions microbiennes influent la séquence de fermentation
- Être capable de maîtriser les risques microbiologiques pendant les fermentations
- Être capable de choisir un micro-organisme ou plusieurs selon un objectif produit
- Être capable de mettre en œuvre une fermentation selon un objectif produit
- Savoir choisir un micro-organisme pour révéler ou produire certains arômes

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Les transformations biochimiques pendant les fermentations
- Les activités de micro-organismes selon les conditions
- La stabilisation microbiologique
- Études de cas : fruits, céréales, légumes, kéfir, kombucha, cacao (ajustable selon les attentes des participants)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Gestion de l'oxygène en fermentation
- Arômes fermentaires et révélation d'arômes
- Design de procédé selon un objectif produit

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.



LES POUDRES : MODERNISEZ SES PRATIQUES

POUR FIABILISER SES DÉVELOPPEMENTS INDUSTRIELS ET GAGNER EN NATURALITÉ



7H (1 JOUR)



GRENOBLE

Formation possible dans vos locaux

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€

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.



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 œuvre, 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



CARACTÉRISER DES EXTRAITS PAR DES APPROCHES CHROMATOGRAPHIQUES COUPLÉES

NEW



Plateforme Métaboscope d'Avignon Université

Elle propose une expertise en chimie des substances naturelles, métabolomique et techniques chromatographiques. Ses experts scientifiques et techniques disposent d'une expérience en analyse d'échantillons complexes et en accompagnement de projets de R&D. Elle s'appuie sur des équipements dédiés aux activités de recherche, d'enseignement et aux projets académiques et privés.



Qui ? Personnels des services R&D impliqués dans la caractérisation et le contrôle de produits ou d'ingrédients naturels.



Prérequis : Bases en chimie analytique.



Supports : Présentation illustrée, interprétation guidée de données expérimentales, manipulation sur des systèmes GC-MS et LC-DAD-MS, utilisation de logiciels de traitement de données, études de cas, temps d'échanges.



Matériel Nécessaire : Ordinateur portable.



14H (2 JOURS)



AVIGNON

La caractérisation des extraits naturels est une étape clé pour maîtriser la qualité, la composition et la valorisation des ingrédients d'origine naturelle. Cette formation apporte les bases nécessaires pour définir une stratégie analytique adaptée aux matrices complexes, en s'appuyant sur des approches chromatographiques couplées (GC-MS, LC-DAD-MS). À travers des cas pratiques, les participants acquièrent les compétences pour exploiter et interpréter les données analytiques afin d'identifier des composés d'intérêt.

Objectifs de formation

- Connaître les grandes classes de substances naturelles et les conséquences analytiques de leurs propriétés physico-chimiques.
- Construire une stratégie analytique en fonction du type d'échantillon naturel étudié : choix du protocole de préparation des échantillons, choix du type d'analyse (GC, LC...) et du détecteur (FID, DAD, MS...).
- Choisir et optimiser les paramètres expérimentaux des analyses chromatographiques en lien avec les échantillons naturels étudiés.
- Interpréter les données chromatographiques et spectrométriques
- Identifier des composés d'intérêt

Programme & Horaires

JOUR 1 :

MATIN 9h -12h

Connaître les substances naturelles et les analyser

- Grandes familles de substances naturelles (métabolites centraux/métabolites spécialisés) et leurs particularités physico-chimiques (polarité, absorption UV-Visible, stabilité, volatilité...).
- Construire une stratégie analytique adaptée au type de substances naturelles étudiées.

APRÈS-MIDI 13h-17h

De l'échantillon naturel à la caractérisation de l'extrait : mise en pratique sur un système GC-MS

- Préparation d'échantillons issus d'un cas pratique industriel pour une analyse par GC-MS et choix des paramètres d'analyse.
- Présentation et prise en main du système chromatographique.
- Acquisition de chromatogrammes et traitement des données.
- Interprétation du jeu de données résultant.

JOUR 2 :

MATIN 9h -12h

De l'échantillon naturel à la caractérisation de l'extrait : mise en pratique sur un système LC-DAD-MS

- Préparation d'échantillons issus d'un cas pratique industriel pour une analyse par LC-DAD-MS et choix des paramètres d'analyse.
- Présentation et prise en main du système chromatographique.
- Acquisition de chromatogrammes et traitement des données
- Interprétation du jeu de données résultant.

APRÈS-MIDI 13h-17h

Identifier des analytes d'intérêt

- Connaître les différents niveaux d'identification.
- Utiliser des standards et/ou des données expérimentales (temps de rétention, données UV-visible et MS...) pour identifier un analytique.
- Utiliser des bibliothèques et des bases de données à des fins d'identification.

Tarifs exprimés en HT

1500€ **1700€** **1800€**
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.



FORMULER AVEC DES PROTÉINES VÉGÉTALES

AGROALIMENTAIRE



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

Formation possible dans vos locaux

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, allergenicité, 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



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.

Tarifs exprimés en HT

350€

tarif adhérent

400€

tarif partenaire

450€

tarif normal

-50%

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



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



INTRODUCTION AUX BIOTECHNOLOGIES

COSMÉTIQUE & NUTRACEUTIQUE

NEW



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 des filières cosmétique et nutraceutique intéressé par les biotechnologies.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation Powerpoint, support dématérialisé remis en fin de formation, co-construction d'une grille d'aide à la décision, temps de question/réponse.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec une bonne connexion internet.



7H (2 DEMI-JOURNÉES)



DISTANCIEL

Formation possible dans vos locaux

Les biotechnologies occupent aujourd'hui une place croissante dans le développement d'ingrédients innovants pour les secteurs de la cosmétique et de la nutraceutique. Fermentation, cultures cellulaires végétales, biocatalyse ou encore microalgues offrent de nouvelles perspectives pour répondre aux enjeux de performance, de naturalité, de durabilité et de sécurisation des ressources. Cette formation propose un panorama des principales approches biotechnologiques et de leurs applications, tout en apportant des clés pour comprendre leurs atouts, leurs limites et choisir la solution la plus adaptée à un projet de développement.

Objectifs de formation

- Comprendre les enjeux industriels, économiques, réglementaires et environnementaux liés à l'utilisation des biotechnologies
- Connaître les principales biotechnologies utilisées dans le développement d'ingrédients cosmétiques ou nutraceutiques
- Identifier les biotechnologies à utiliser en fonction de l'ingrédient à développer

Programme & Horaires

PREMIÈRE ½ JOURNÉE

Les biotechnologies : de quoi parle-t-on ?

- Définitions et panorama des biotechnologies
Les grandes familles (vertes, blanches, bleues)
- Pourquoi les biotechnologies se développent-elles aujourd'hui ? Innovation, naturalité, développement durable, sécurisation des approvisionnements
- Les enjeux pour les industriels (tendances du marché /attentes des consommateurs, réglementation, industrialisation et passage à l'échelle, Coût, qualité et reproductibilité)

Biotechnologies vertes

- Vertical farming, cultures cellulaires et tissulaires...
Exemples d'applications, forces et limites, écosystème (centres techniques /sous-traitants/université...)

DEUXIÈME ½ JOURNÉE

Biotechnologies blanches

- Catalyse, fermentation...
Exemples d'applications, forces et limites, écosystème

Biotechnologies bleues

- Macro et microalgues
Exemples d'ingrédients, forces et limites, écosystème

Co-construction d'une grille d'aide à la décision

- Choisir la bonne biotechnologie en fonction de l'ingrédient à développer

Tarifs exprimés en HT

600€
tarif adhérent

700€
tarif partenaire

800€
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

AMÉLIORER LA PRODUCTIVITÉ, LA QUALITÉ ET RÉDUIRE SON EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE (NUTRACEUTIQUE ET COSMÉTIQUE)



14H



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

en fonction du nombre de participants, du format présentiel ou distanciel, et des éventuelles demandes de personnalisation du programme

Contactez le **06.25.31.83.99**

ou envoyez un mail à :

aimee.buffin@pole-innovalliance.com



Retrouvez la page internet rapidement en flashant ce QR code.



CONSOMMATEUR /
PERFORMANCE
PRODUIT



ANALYSE SENSORIELLE

MÉTHODES ET BONNES PRATIQUES POUR DES TESTS SENSORIELS EFFICACES



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

L'évaluation sensorielle est un outil clé pour comprendre, mesurer et optimiser l'expérience perçue d'un produit par les sens. Cette formation vous apportera les connaissances et méthodes indispensables pour structurer vos tests sensoriels, professionnaliser vos panels et interpréter vos résultats de manière fiable. Grâce à des apports théoriques et des ateliers pratiques, vous serez en mesure de mettre en place des évaluations efficaces et pertinentes, au service de l'innovation et de la qualité.

Objectifs de formation

- Maîtriser les méthodologies clés pour structurer ses tests sensoriels
- Savoir mettre en place et professionnaliser un panel interne de testeurs
- Savoir interpréter ses résultats d'études sensorielles

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h-12h | 13h-17h

Fondamentaux de l'évaluation sensorielle et bonnes pratiques de test

- INTRODUCTION À L'ÉVALUATION SENSORIELLE
 - Définition, enjeux, domaines d'application
 - Rôle stratégique de l'analyse sensorielle dans la chaîne de développement produit
- MÉTROLOGIE SENSORIELLE
 - Fonctionnement du système sensoriel
 - Qualités organoleptiques et stimuli sensoriels
- BONNES PRATIQUES DE TESTS
 - Mise en place d'un panel interne de testeurs
 - Conditions de réalisation d'un test sensoriel fiable

Méthodologies d'évaluation sensorielle

- ÉTUDES DISCRIMINATIVES
 - Méthodes : test triangulaire, duo-trio, essais de positionnement
 - Atelier pratique en Laboratoire (avec la possibilité d'apporter vos produits)
- ÉTUDES DESCRIPTIVES
 - Analyse descriptive quantitative (QDA) et méthodes alternatives,
 - Génération du vocabulaire sensoriel et d'un lexique
 - Atelier pratique en Laboratoire (avec la possibilité d'apporter vos produits)
- ÉTUDES HÉDONIQUES
 - Méthodes : tests consommateurs
 - Bonnes pratiques et outils de recueil de l'avis des consommateurs
 - Atelier pratique en Laboratoire (avec la possibilité d'apporter vos 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.



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 : Apport théorique, exercices d'application, ateliers pratiques en laboratoire, exemples concrets, échanges avec notre expert, support remis en version digitale.



Matériel Nécessaire : Calculatrice ou smartphone. Possibilité d'apporter vos propres produits pour les ateliers.



ANALYSE STATISTIQUE ET INTERPRÉTATION DE VOS DONNÉES SENSORIELLES



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 ? 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.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

Vous organisez des tests sur vos produits et collectez des données peu ou mal exploitées ? Cette formation vous donne les clés pour comprendre et utiliser les outils statistiques adaptés à l'analyse sensorielle. Apprenez à interpréter vos résultats et transformez vos choix en décisions éclairées.

Objectifs de formation

- Identifier les analyses statistiques adaptées en fonction du type de test sensoriel et de la nature des données collectées
- Mettre en œuvre ces analyses à l'aide d'un logiciel de traitement de données
- Interpréter les résultats et les exploiter pour orienter le développement ou l'amélioration des produits

Programme & Horaires

JOURNÉE 9h -12h / 13h - 17h

- Introduction aux tests sensoriels
- Évaluation de la qualité des données
- Performances du panel de tests
- Analyse des données :
 - Données de tests discriminatifs
 - Données de tests descriptifs
 - Données de tests consommateurs (si intérêt des stagiaires)

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.



DÉVELOPPEZ VOTRE VOCABULAIRE SENSORIEL POUR MIEUX DÉCRIRE, ARGUMENTER ET INNOVER



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

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

JOURNÉE 9h -12h / 13h - 17h

- Rappel des fondamentaux de l'évaluation sensorielle
- Apprentissage d'odeurs, de saveurs, de textures
- Exercices pratiques et sensoriels guidés
- Recherche de descripteurs sensoriels
- Constitution d'un lexique sensoriel

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.



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 : Des produits de votre entreprise à tester.

NB : 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 conseillée.



PACKAGING ET MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

COMPRENDRE POUR MIEUX DÉCIDER

NEW



Peyman Ghandchi

Ingénieur chimiste et Docteur en science des polymères, il a développé pendant plus de 20 ans son expertise au sein de grands groupes internationaux notamment dans les domaines de la cosmétique et de l'alimentaire. Il est le fondateur de NYSTIO, cabinet de conseil spécialisé en stratégie et innovation packaging.



Qui ? Professionnels des fonctions Achat, Marketing, R&D, Qualité, Force de vente. Secteur B2B2C cosmétique, agroalimentaire et compléments alimentaires Produits d'hygiène et de soin.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation Powerpoint, support dématérialisé remis au stagiaire après la formation, vidéo, temps d'échange et de questions/réponses.



Matériel Nécessaire : Aucun.



7H (1 JOUR)



LYON OU AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

Le packaging ne se limite plus à protéger un produit : il participe à son usage, son image et sa conformité. Cette formation vous permettra de comprendre les principaux matériaux d'emballage, leurs propriétés, leurs contraintes et les critères permettant de faire des choix adaptés. Elle abordera également les notions d'éco-conception et de recyclabilité. Vous disposerez ainsi des clés pour mieux échanger avec vos fournisseurs, définir un cahier des charges pertinent et évaluer les solutions proposées.

Objectifs de formation

- Comprendre les fondamentaux des matériaux d'emballage (verre, plastique, carton, métal) et leurs techniques de transformation
- Savoir distinguer les packagings primaires, secondaires et tertiaires et en comprendre leurs fonctions et rôles
- Maîtriser les critères de sélection des formats du packaging primaire, leurs applications et les techniques de décor
- S'initier à la recyclabilité des matériaux

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- À quoi sert le packaging dans un produit fini ?
 - Définitions
 - Fonctions
 - Rôles
- Packaging Primaire, Secondaire, Tertiaire
 - Définitions
 - Fonctions
 - Rôles
- Principaux matériaux d'emballage : verre, plastique, carton, métal
 - Fondamentaux
 - Techniques de transformation

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Focus packaging primaire
 - Divers formats de packaging primaire et leurs domaines d'application
 - Critères permettant d'orienter le choix du packaging primaire
 - Différentes techniques de décor et d'anoblissement
- Recyclabilité des emballages en fonction des matériaux
 - Éco-conception
 - Recyclabilité

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 L'INNOVATION





METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE L'INNOVATION

SERIOUS GAME



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

Formation possible dans vos locaux

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 système de 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€
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.



RENFORCER SA CAPACITÉ À CONDUIRE UN PROJET D'INNOVATION

SERIOUS GAME



7H (1 JOUR)



LYON

Formation possible dans vos locaux

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 projet d'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

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.



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 ? 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.

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



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



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

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.

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

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

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.



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€

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.



ACHATS RESPONSABLES



Philippe Beaud

Philippe est un expert en achats responsables et en stratégie RSE, avec plus de 20 ans d'expérience, acquise notamment au sein de grands groupes internationaux. Il accompagne aujourd'hui les entreprises dans la définition et la mise en œuvre de stratégies d'achats durables, la réduction des émissions Scope 3, ainsi que dans le développement de programmes d'économie circulaire et d'agriculture régénérative.



Qui ? Professionnels des achats, approvisionnements ou RSE souhaitant intégrer des pratiques durables dans leur activité.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, exercices/mises en situation, exemples d'application, support digital fourni en fin de formation.



Matériel Nécessaire : Ordinateur portable.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

Les directions achats jouent un rôle stratégique dans la transition vers des modèles plus durables. Cette formation d'une journée vise à outiller les professionnels pour intégrer concrètement les principes de responsabilité sociétale dans leurs processus d'achats. Elle répond à la nécessité de concilier performance économique et impact positif sur l'ensemble de la chaîne de valeur, dans un contexte où les attentes des clients, partenaires et donneurs d'ordre évoluent rapidement.

Objectifs de formation

- Définir ce que sont les achats durables pour son marché et son entreprise
- Repérer les risques sociaux et environnementaux liés aux achats et savoir comment les éviter
- Connaître les tendances marché et les attentes des clients ou donneurs d'ordre
- Identifier les leviers d'action pour rendre ses achats plus durables
- Définir des actions concrètes à mettre en œuvre dans son entreprise

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Enjeux environnementaux et RSE
- Achats durables & Impact sur les missions de l'acheteur
- Enjeux et bénéfices pour l'entreprise
- Obligations légales et référentiels existants
- Nouvelles attentes vis-à-vis des achats et actions à mettre en œuvre (charte, politique, programmes d'innovation environnementaux & sociaux)

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Mise en œuvre d'une politique d'achat responsable
- Impacts sur les processus achats existants
- Revue des modèles d'achats durables innovants
- Définir des engagements achat cohérents avec une approche RSE plus globale
- Formuler ses exigences et engager ses fournisseurs dans un plan d'amélioration RSE
- Suivi et indicateur de performance de la démarche
- Les limites et perspectives de la démarche d'Achat responsable

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

VALORISER LES DÉCHETS AGROALIMENTAIRES



COPRODUITS, DE LA CONTRAINTE À LA CRÉATION DE VALEUR



7H (1 JOUR)



LYON

Formation possible dans vos locaux

Longtemps considérés comme des déchets, les coproduits agroalimentaires sont aujourd'hui reconnus comme de véritables ressources. Dans un contexte de transition écologique, de tension sur les matières premières et de recherche de compétitivité, leur valorisation constitue un levier d'innovation et de création de valeur. Cette formation vous permettra de comprendre les enjeux de l'économie circulaire, d'identifier le potentiel des coproduits et de découvrir les principales voies de valorisation. À travers des exemples concrets et des ateliers, vous repartirez avec une méthode pour initier ou structurer un projet de valorisation.

NEW



Éléonore Blondeau

Spécialiste de l'économie circulaire appliquée aux filières industrielles, elle accompagne les entreprises dans la valorisation de leurs ressources et le développement de nouvelles chaînes de valeur.

Objectifs de formation

- Comprendre les enjeux et les principes de valorisation des coproduits dans une démarche d'économie circulaire
- Identifier les principaux gisements de coproduits et en caractériser les principales propriétés
- Repérer les principales technologies et voies de valorisation
- Analyser les principaux freins et leviers associés à un projet de valorisation de coproduits.
- Savoir construire une démarche de valorisation de co-produits

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

Enjeux & fondamentaux de la valorisation des coproduits

- Les enjeux économiques, environnementaux et réglementaires
- De la gestion des déchets à la création de valeur
- Les notions essentielles (coproduit, sous-produit, déchet, réemploi, recyclage, biosourcé...)
- La hiérarchie des modes de valorisation
- La notion de cascade de valeur

Le potentiel d'un coproduit et les voies de valorisation

- **Atelier : Identifier et qualifier des coproduits**
- Identifier et caractériser les principaux gisements (nature, volumes, saisonnalité, qualité et contraintes de stockage et de transport)
- Comprendre les composants et molécules d'intérêt
- Relier un gisement à des marchés potentiels
- Exemples d'applications réussies

APRÈS-MIDI 13h -17h

Les conditions de réussite d'un projet industriel

- Les principaux freins et leviers (techniques, économiques, logistiques, réglementaires)
- Les facteurs clés de succès
- **Étude de cas : analyser la faisabilité d'un projet de valorisation**

Développer son projet de valorisation

- Les différents modèles de valorisation
- L'approche filière et les enjeux de mutualisation
- Les exemples de projets inspirants
- Les étapes clés
- Les dispositifs d'accompagnement et de financement
- Les partenaires à mobiliser
- **Atelier : Construire une feuille de route**

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.



Qui ? Dirigeants, responsables innovations, industriels, RSE et marketing en agroalimentaires.



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation Powerpoint, support dématérialisé remis au stagiaire après la formation, ateliers, temps d'échange et de questions/réponses.



Matériel Nécessaire : Aucun.



PACKAGING RESPONSABLE : PRÉPAREZ-VOUS AUX NOUVELLES EXIGENCES EUROPÉENNES DU PPWR



**Charles
Meteaut**

Avocat au barreau de Paris et expert en droit de l'Union européenne, conseil de TPE-PME sur la conformité légale et réglementaire des réseaux commerciaux.



**Peyman
Ghandchi**

Ingénieur chimiste, Docteur en science des polymères, 20 ans d'expertise, fondateur du cabinet de conseil NYSTIO spécialisé en stratégie et innovation packaging.



Qui ? Formation destinée principalement aux détenteurs de marques et pour les fonctions Packaging, Achats, Marketing, Finance, Affaires réglementaires et Juridique.
Filières concernées : naturalité, alimentaire, cosmétique, nutraceutique, hygiène et soins (B2B2C).



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation PowerPoint, support remis aux stagiaires en fin de formation, temps d'échange avec les formateurs.



Matériel Nécessaire : Aucun.

NEW



7H (1 JOUR)



LYON OU AVIGNON

Formation possible dans vos locaux

Le règlement européen PPWR va profondément transformer les exigences en matière d'emballages, avec des échéances clés dès 2030 et des objectifs renforcés à horizon 2040. Cette formation propose un décryptage de ces nouvelles règles pour en comprendre les implications concrètes. Elle offre également un temps d'échange privilégié avec deux experts complémentaires : un avocat spécialiste du droit européen et un expert industriel du packaging. Les participants pourront ainsi identifier les risques, anticiper les évolutions et sécuriser leurs choix dans un calendrier contraint. L'objectif : traduire la réglementation en décisions opérationnelles et en faire un levier de performance et de compétitivité.

Objectifs de formation

- Comprendre les principes du « Packaging and Packaging Waste Regulation » (PPWR)
- Identifier les obligations et les risques de responsabilité des différents acteurs de la chaîne de valeur.
- Maîtriser les leviers de mise en conformité sans impacter la qualité des produits
- Transformer une contrainte réglementaire en un avantage compétitif

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

Comprendre la règle du jeu et la traduire en contraintes industrielles

- Le PPWR comme norme de marché européenne : obligations, acteurs, et articulation avec le droit français (loi AGECL...)
- Résumé des bascules de règles déjà effectives et ce qui reste suspendu aux actes et normes à venir.
- "Recyclable" en pratique : filières, référentiels, et définition opératoire.

Arbitrer : transformer la contrainte PPWR en décisions packaging compatibles industrie

- L'unité d'emballage (packaging unit) : composants, multi-matériaux, et points de rupture.
- Rôle et fonction du packaging dans la conservation d'un produit vs contraintes réglementaires.
- Points de vigilance : CAPEX, cadence industrielle, validation process, et gestion du changement.

APRÈS-MIDI 13h -17h

Sécuriser : preuves, risques, et exigences "business killers" à horizon 2030

- Les sujets 2030 les plus risqués (car visibles et contrôlables).
- Sanctions et conséquences business : du contrôle administratif à la disruption supply.
- Preuve documentaire et traçabilité de la conformité PPWR : documentation, données fournisseurs, clauses contractuelles de conformité PPWR.

Retrouvez la page internet rapidement en flashant ce QR code.



Tarifs exprimés en HT

800€
tarif adhérent

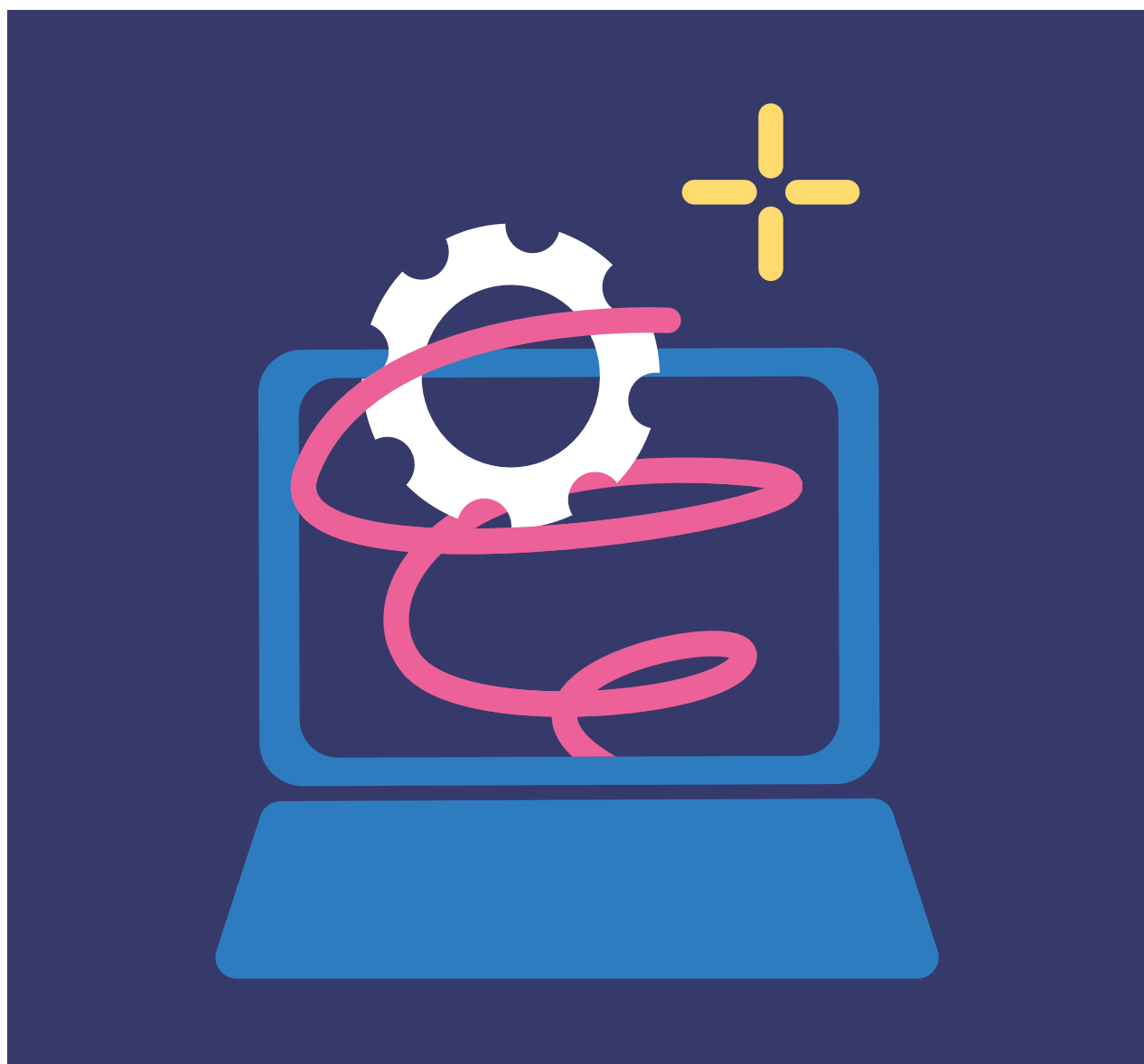
900€
tarif partenaire

1 000€
tarif normal

-50%

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

TRANSITION DIGITALE





PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE

PRÉPAREZ-VOUS À INTÉGRER L'IA



Aurélien Verleyen

Expert en IA, ancien diplômé de l'Executive Mastère MSIT à HEC Paris, Aurélien est fondateur de Dataswati (intégrée à VIF) et créateur de la solution PowerOP, dédiée à l'optimisation énergétique des industries.



Christophe Moinet

Business Developer chez VIF, il accompagne les PME et industries de process grâce à des solutions logicielles innovantes, leur permettant d'optimiser et d'améliorer durablement leur performance opérationnelle et commerciale.



Qui ? Dirigeants d'entreprise, Managers opérationnels, Collaborateurs en charge de la performance commerciale et industrielle (supply chain, logistique, production).



Prérequis : Aucun.



Supports : Apport théorique, exercices d'application avec possibilité d'apporter ses propres problématiques industrielles (production, qualité etc...), temps d'échanges, support Digital.



Matériel Nécessaire : Ordinateur portable.



7H (1 JOUR)



LYON

Formation possible dans vos locaux

L'IA est un levier clé de productivité, accessible à toutes les entreprises. Ne pas l'adopter, c'est laisser vos concurrents prendre de l'avance. Pour l'intégrer efficacement, commencez par définir vos cas d'usage et collecter des données utiles. Cette formation offre un panorama des possibilités de l'IA, avec des exercices pratiques, des exemples de solutions pour capter vos données, et une méthode pour créer des cas d'usage IA avec vos équipes.

Objectifs de formation

- Comprendre les systèmes de management de flux et de données (ERP, MES) dans le contexte d'industrie de process : leurs fonctions et leurs limites
- Comment l'IA peut s'intégrer dans un système ERP pour donner des indications et des recommandations
- S'initier à formuler des cas pratiques d'IA avec la méthodologie DUCC (data use case canvas)
- Découvrir et manipuler des outils d'IA (classification d'image, régression, jumeau numérique...)

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

Tour d'horizon des différents systèmes de génération et captation de données

- Principaux systèmes de gestion des données : ERP, MES, CRM, S&OP : leurs fonctions, leurs limites, comment choisir un outil...
- Exemples concrets d'apport de valeur
- Les potentialités de l'IA pour optimiser la gestion des données dans un contexte industriel : production, planification, gestion des stocks, traçabilité, gestion commerciale, etc...)

Tour d'horizon de l'IA

- Comment cela fonctionne ?
- Quelles sont les différentes technologies ?
- Quelques exemples concrets de l'ERP à la ligne de production

APRÈS-MIDI 13h -17h

Cas pratiques

- Atelier manipulation de l'IA :
 - **La classification d'images** : catégoriser ou identifier des éléments visuels avec l'IA (qualité en production, détection de défauts...)
 - **La régression appliquée aux données** (prévisions de chiffre d'affaires, ventes, stocks, prévision de qualité...)
- Atelier manipulation :
 - **Jumeau numérique** : définition et contexte d'utilisation
 - **Modéliser ma ligne de production dans PowerOP**

Formuler efficacement des projets IA avec la méthode DUCC

- Travail collectif sur cas d'usage concrets (cas d'usage apportés par les participants et à défaut, proposés par le formateur)

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.



L'IA AU SERVICE DE LA R&D

PRINCIPES, MÉTHODES ET CAS CONCRETS



7H (1 JOUR)



LYON

Formation possible dans vos locaux

Les cycles d'innovation s'accroissent, la complexité des projets grandit et la pression concurrentielle impose d'innover plus vite et plus juste. L'intelligence artificielle peut constituer un levier formidable pour transposer des savoir-faire métier dans des systèmes logiciels et rendre les utilisateurs meilleurs dans leur expertise. Cette formation, conçue pour les acteurs de la R&D, vous permet de passer de la compréhension à l'action, grâce à des ateliers concrets et directement transposables à vos projets.

Objectifs de formation

- Comprendre les concepts clés de l'IA pour mieux dialoguer avec experts et prestataires
- Connaître et expérimenter des techniques et outils d'IA (Les modèles, le prompting, les LLMs ...)
- Savoir reconnaître les situations où l'IA peut améliorer un processus de R&D
- Être en mesure de formuler et cadrer un premier cas d'usage IA dans son entreprise
- Expérimenter une démarche d'adoption tenant compte des freins et leviers organisationnels

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Qu'est-ce que l'IA
- Exploration des usages
- Atelier #1 : créons un modèle
 - Impact de l'IA dans nos métiers : l'IA hier, aujourd'hui et demain. Les bénéfices, opportunités et risques associés
- Atelier #2 : maîtriser le prompting

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Atelier #3 : Au-delà des LLM (ChatGPT, etc.)
 - L'IA au service des métiers : Les freins à l'adoption, les leviers pour une innovation qui capte la valeur de l'IA
- Atelier #4 : mise en situation pour une détection de cas d'usage
 - Prospective : une mise en œuvre réfléchie et responsable. L'humain et le savoir-faire au centre de la démarche

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.

**Christophe
Tricot**



Docteur en intelligence artificielle et fondateur de La Forge, Christophe met à profit plus de 20 ans d'expérience pour aider les entreprises à transformer l'IA en levier d'innovation et de performance.

**Laurent
Dosdat**



Ingénieur avec 25 ans d'expérience en traitement de documents et recherche d'information, Laurent est CTO de La Forge où il veille à la qualité technique des produits développés en mode Lean Product.



Qui ? Personnel des services R&D, innovation, souhaitant initier ou accélérer l'usage de l'IA dans leurs projets.



Prérequis : Aucun.



Supports : Support de présentation, démonstrations guidées, ateliers collaboratifs et de mise en situation, exemples concrets issus de l'industrie.



Matériel Nécessaire : Ordinateur portable.



L'ÉQUIPE



DIRECTION GÉNÉRALE

**Gilles
FAYARD**

Directeur Général



DOMAINES D'ACTIONS STRATÉGIQUES D'INNOVATION

**Sandrine
LOPIS-PRESLE**

Responsable Domaines d'Actions
Stratégiques



EUROPE

**Sara
BOTTI**

Responsable
Europe



**Claire
MERMET**

Directrice des
opérations



**Aurélie
CANNEVA**

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



**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

RELATION ADHÉRENTS ET DÉVELOPPEMENT DU RÉSEAU

INNOV'ALLIANCE



**Karine
ROBINI**

Responsable études
consommateurs &
sensorielles



**Pauline
LACROIX**

Analyste
sensorielle
Terra'Senso



**Joséphine
LOPEZ**

Technicienne
de laboratoire
Terra'Senso



**Béatrice
LARRUE**

Technicienne
de laboratoire
Terra'Senso

ÉTUDES SENSORIELLES ET CONSOMMATEURS



FORMATION

**Aimée
BUFFIN**

Responsable
Formation



ÉVÈNEMENTIEL

**Mathilde
DE WILLECOT**

Chargée
de mission
événementiel



COMMUNICATION

**Claire
ROCHEREAU**

Responsable
Communication



**Nina
LAFFICHÉ**

Alternante Master
Communication



**Arnaud
JUSTE**

Responsable
administratif
et financier



**Carole
RAMONE**

Comptable



**Sonia
REGUIG**

Assistante
administrative

ADMINISTRATION & FINANCE

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 : aimee.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.

Pour toute réclamation votre contact est **Aimée BUFFIN**, référente pédagogique administrative et handicap : aimee.buffin@pole-innovalliance.com

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 dispositions sur notre site internet.



Grasse

Espace Jacques Louis Lions
4 Traverse Dupont
06130 GRASSE

Avignon

100 rue Pierre Bayle
84140 AVIGNON

Lyon

23 rue Jean Baldassini
69364 LYON cedex 7

InnovAlliance

La Naturalité au cœur de votre développement

www. formations.pole-innovalliance.com

contact@pole-innovalliance.com

+33 (0) 4 32 40 37 60

