



La Naturalité au cœur de votre développement

2026

— FORMATIONS —



Chiffres clés*

DU PÔLE INNOV'ALLIANCE



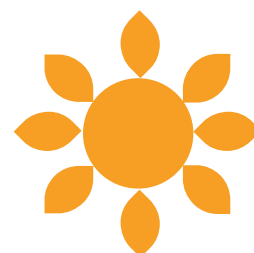
*Données 2024

ÉDITO



**Jean-François
Gonidec**

Président du Pôle
de compétitivité
Innov'Alliance



Chers Adhérents et Partenaires,

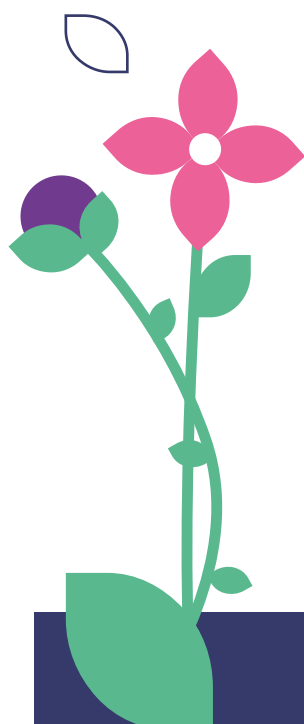
C'est avec enthousiasme et fierté que nous vous présentons la 4^{ème} édition de notre catalogue de formation.

En 2026, nous affirmons notre engagement fort avec une formation exclusive dédiée à la Naturalité. Fruit d'un travail collectif nourri par notre livre blanc, l'expertise de nos équipes et notre expérience de terrain, cette formation a pour ambition de dépasser une vision simplifiée de la Naturalité pour en proposer une compréhension approfondie – à la fois stratégique, opérationnelle et ancrée dans les réalités du marché.

Ce nouveau catalogue s'inscrit dans la continuité des dynamiques engagées ces dernières années : une offre enrichie et régulièrement renouvelée, ainsi que l'arrivée de nouveaux experts venus renforcer notre équipe de formateurs, pour mieux accompagner vos projets d'innovation et de transition technologique, écologique, numérique.

Enfin, notre organisme de formation a obtenu le renouvellement de sa certification QUALIOPF, gage d'une offre pédagogique rigoureuse et de qualité. Cette certification vous ouvre également l'accès à des financements pour faciliter votre investissement dans la montée en compétences.

Nous avons hâte de vous retrouver, aux côtés de vos équipes, pour construire ensemble les compétences qui feront la différence demain.

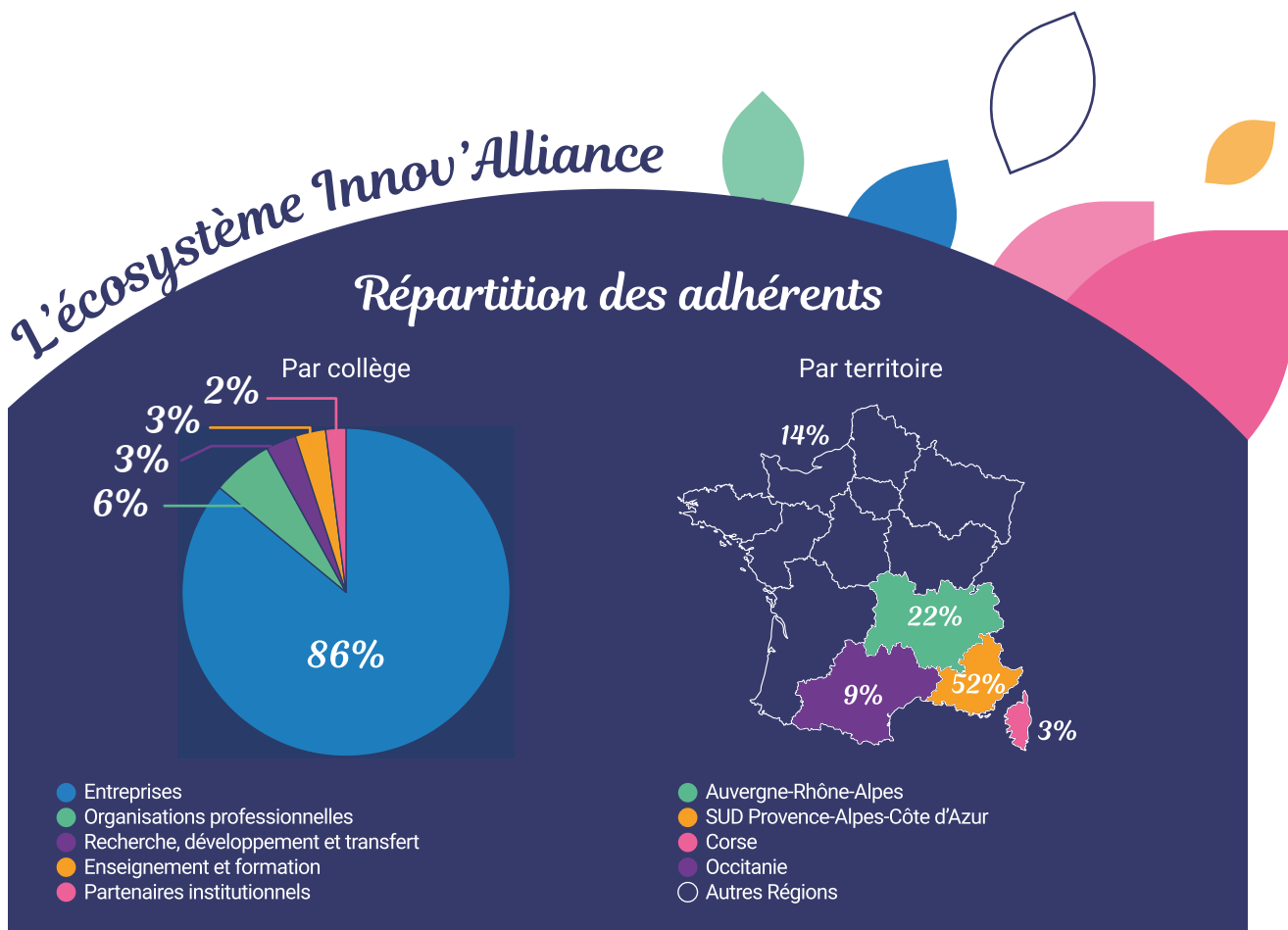


QUI SOMMES-NOUS ?

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

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

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



REJOINDRE INNOV'ALLIANCE C'EST



**DÉVELOPPER
VOTRE RÉSEAU**

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



**ACCÉLÉRER
L'INNOVATION**

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



**BOOSTER VOTRE
ENTREPRISE /
MARCHÉ**

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



Livre Blanc

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



Journées de la Naturalité

Organisées tous les deux ans, ces journées sont notre événement phare 100% dédié à la Naturalité. Elles réunissent 200 professionnels de nos différentes filières autour de conférences, tables rondes, RDV BtoB, ateliers et stands d'exposition. Rendez-vous les 1 & 2 avril 2026 pour la prochaine édition !

L'OFFRE DE FORMATION

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

FORMATIONS PAR DOMAINES D'ACTIVITÉS STRATÉGIQUES		
 DURABILITÉ DES RESSOURCES VÉGÉTALES Devenez acteur de la transition agroécologique ! Gagnez en expertise sur les pratiques agricoles durables, l'optimisation des ressources et la sécurisation de vos approvisionnements : Principes de l'agroécologie, hydrologie régénérative, sécurisation des approvisionnements, décryptage des filières agricoles, botanique et phytochimie...	 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-conception, eco-extraction, optimisation des procédés de production, formulation, co-produits, fermentation, gélifiants, poudres, emballages...	 CONSOMMATEUR / PERFORMANCE PRODUITS Perfectionnez votre maîtrise des ingrédients naturels pour des produits plus performants, respectueux de l'environnement, et en phase avec les attentes des consommateurs : Évaluation sensorielle, vocabulaire sensoriel, données sensorielles, formulation, utilisation des huiles végétales...
FORMATIONS TRANSVERSALES		
 MANAGEMENT DE L'INNOVATION Maximisez le potentiel de vos projets innovants et structurez efficacement vos démarches d'innovation : Management de l'innovation et système de management de l'innovation.	 RSE Dotez-vous d'outils pertinents et de conseils d'experts pour construire une stratégie RSE efficace et pérenne : Démarche RSE, outils et plan d'action, mise en œuvre de la CSRD, normes et labels, achats responsables, biodiversité...	 TRANSITION DIGITALE Cet axe se concentre sur l'intégration des technologies digitales au cœur des processus industriels, notamment dans le champ de l'innovation : IA appliquée à la R&D, IA et ERP, Transition digitale, cybersécurité, produits connectés...

Organisme certifié :

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

INTRA ENTREPRISE

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

Cette modalité présente plusieurs avantages :



CONFIDENTIALITÉ



ADAPTATION DU CONTENU À VOTRE CONTEXTE



PAS DE DÉPLACEMENT



COHÉSION D'ÉQUIPE



COÛT OPTIMISÉ DÈS 5 PARTICIPANTS

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

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

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

Votre interlocutrice formation



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



FORMATIONS



NEW

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



7H



Avignon

PAGE

10



DURABILITÉ DES RESSOURCES VÉGÉTALES

Décrypter les filières agricoles pour les fonctions transverses	7H	Grasse	12
Les principes de l'agroécologie	7H	Lyon	13
Agriculture régénératrice pour la transformation des filières agricoles	14H	Lyon	14
Hydrologie régénératrice, gestion de l'eau et résilience hydrique des agro-éco-systèmes	7H	Avignon	15
Anticiper et s'adapter aux changements climatiques	7H	Lyon	16
Optimisez l'analyse de risque de vos produits d'origine végétale et fiabilisez vos résultats analytiques	7H		17
NEW De la plante à l'Ingrédient Naturel : Initiation à la botanique	7H	Avignon	18



PRODUCTION ÉCO-PERFORMANTE / ÉCO-CONCEPTION

Éco-conception d'ingrédients naturels : du sourcing durable à l'éco-extraction	7H	Nice	20
L'éco-extraction de produits naturels : principes et travaux pratiques	14H	Avignon	21
NEW Innover dans les produits végétaux par la fermentation	7H	Avignon	22
Optimiser ses procédés : améliorer la productivité, la qualité et réduire son empreinte environnementale	14H		23
Formuler avec des co-produits - Agroalimentaire	7H	Lyon	24
Formuler avec des protéines végétales - Agroalimentaire	3,5H		25
Les gélifiants : moderniser ses pratiques pour fiabiliser ses développements industriels et gagner en naturalité	7H	Grenoble	26
Les poudres : moderniser ses pratiques pour fiabiliser ses développements industriels et gagner en naturalité	7H	Grenoble	27
Innover par l'éco-conception (produits et emballages)	7H	Avignon	28



CONSOMMATEUR / PERFORMANCE PRODUIT

Les huiles végétales : propriétés, procédés et perspectives multisectorielles	3,5H		30
Analyse sensorielle : méthodes et bonnes pratiques pour des tests sensoriels efficaces	7H	Avignon	31
Analyse statistique et interprétation de vos données sensorielles	7H	Avignon	32
Développez votre vocabulaire sensoriel pour mieux décrire, argumenter et innover	7H	Avignon	33
Formuler autrement : naturalité, nutrition et procédés	7H	Avignon	34
Ingrédients innovants répondant aux enjeux de la Naturalité dans l'Agroalimentaire	7H	Lyon	35

2026



MANAGEMENT DE L'INNOVATION

			PAGE
Renforcer sa capacité à conduire un projet d'innovation SERIOUS GAME	7H	Lyon	37
Mettre en place un système de management de l'innovation SERIOUS GAME	7H	Lyon	38
NEW Mieux comprendre le management de l'innovation	3,5H		39



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES (RSE)

Se saisir de l'enjeu biodiversité et l'intégrer dans sa stratégie de durabilité	7H	Avignon	41
NEW Achats responsables	7H	Avignon	42
La CSRD : un levier de transformation durable pour les PME	3,5H		43
Lancer son entreprise dans la RSE	14H		44
Dynamiser et structurer votre démarche RSE : diagnostic, outils et feuille de route	7H	Lyon	45



TRANSITION DIGITALE

NEW L'IA au service de la R&D : principes, méthodes et cas concrets	7H	Lyon	47
NEW Performance industrielle et commerciale : préparez-vous à intégrer l'IA	7H	Lyon	48
NEW Produits connectés : anticiper les enjeux de traçabilité, d'authenticité et de circularité	7H	Aix	49
Réussir sa transition digitale	7H	Avignon	50
Cybersécurité : protégez votre entreprise	3,5H		51

LÉGENDE



Durée de la formation



Formation en présentiel / Adresse



Formation en distanciel



Formation intra-entreprise

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



LA NATURALITÉ EN PRATIQUE

REPÈRES ET OUTILS POUR PASSER À L'ACTION

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.

Gislène est experte en transformation durable des processus industriels. Avec 25 ans d'expérience, elle a une vision stratégique des enjeux écologiques, économiques et territoriaux.



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.

NEW



7H (1 JOUR)



**EN PRÉSENTIEL SUR AVIGNON
OU EN DISTANCIEL ADAPTÉ**

La Naturalité s'impose aujourd'hui comme un levier stratégique fort, portée par des attentes croissantes en matière de santé, de transparence, de traçabilité et d'éthique. Cette formation vous permettra de clarifier le concept de Naturalité et de mieux appréhender les attentes du marché. À travers des exemples concrets, vous découvrirez comment elle s'intègre de façon cohérente et efficace dans les organisations et territoires.

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

Tarifs exprimés en HT

500€
tarif adhérent

650€
tarif partenaire

800€
tarif normal

-50%

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

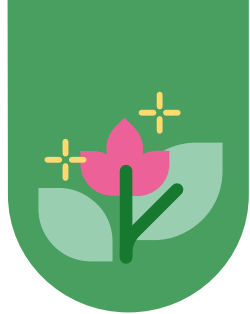
Retrouvez les
dates de session
rapidement en
flashant ce QR
code.



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

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

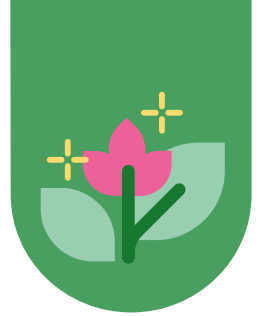
-50%

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

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



LES PRINCIPES DE L'AGROÉCOLOGIE



7H (1 JOUR)



LYON

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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



Maud Bouchet

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



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



Prérequis : Aucun.



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



Matériel Nécessaire : Aucun.

Tarifs exprimés en HT

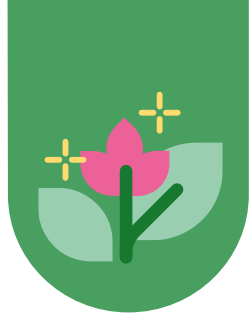
800€ **900€** **1 000€**
tarif adhérent tarif partenaire tarif normal

-50%

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



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



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

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

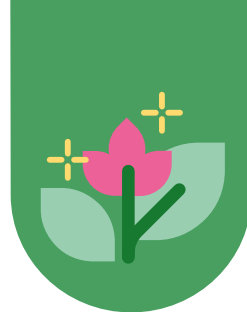
-50%

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

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.



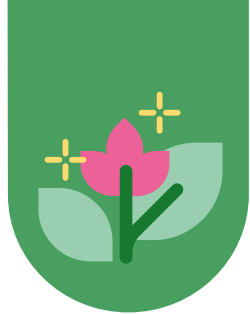
Prérequis : Aucun.



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).



ANTICIPER ET S'ADAPTER AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES



7H (1 JOUR)



LYON



Isara Conseil

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



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



Prérequis : Aucun.



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



Matériel Nécessaire : Aucun.

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

Introduction

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

Les impacts du réchauffement climatique

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

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

Les leviers d'adaptation en production végétale

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

Tarifs exprimés en HT

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

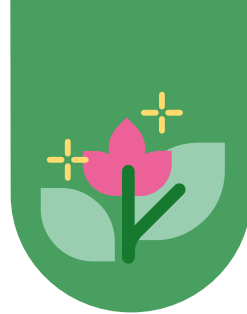
-50%

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

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



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



7H (1 JOUR)



INTRA-ENTREPRISE

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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



Luis Georges Quintelas

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

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



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



Prérequis : Connaissances analytiques.



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



Matériel Nécessaire : Aucun.

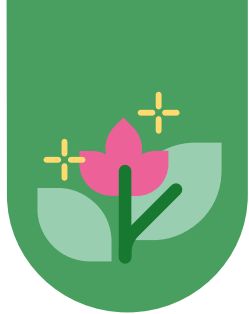
Tarif sur devis

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.



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

APPLICATION EN PHYTOTHÉRAPIE, COMPLÉMENT ALIMENTAIRE OU COSMÉTIQUE

NEW



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

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 chimiotaxinomie
- 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





ÉCO-CONCEPTION D'INGRÉDIENTS NATURELS

DU SOURCING DURABLE À L'ÉCO-EXTRACTION



Frédérique Portolan

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



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



Prérequis : Aucun.



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



Matériel Nécessaire : Ordinateur portable.



7H (1 JOUR)



NICE

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h - 12h

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

APRÈS-MIDI 13h - 17h

Éco-conception & Impacts environnementaux :

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

Tarifs exprimés en HT

800€ **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'ÉCO-EXTRACTION DE PRODUITS NATURELS : PRINCIPES ET TRAVAUX PRATIQUES



14H (2 JOURS)



AVIGNON

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

JOUR 1

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

JOUR 2

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

Tarifs exprimés en HT

1500€ **1700€** **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.



Laboratoire Green

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

Formation en partenariat avec
l'Université d'Avignon



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



Prérequis : Aucun.



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



Matériel Nécessaire : Aucun.



INNOVER DANS LES PRODUITS VÉGÉTAUX PAR LA FERMENTATION

NEW



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

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.



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.



FORMULER AVEC DES CO-PRODUITS

AGROALIMENTAIRE



*Aurélie
D'Assignies*

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



*Marie
Lechat*

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



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



Prérequis : Aucun.



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



Matériel Nécessaire : Aucun.



7H (1 JOUR)



LYON

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

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.



FORMULER AVEC DES PROTÉINES VÉGÉTALES

AGROALIMENTAIRE



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

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

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.



LES GÉLIFIANTS : MODERNISER SES PRATIQUES

POUR FIABILISER SES DÉVELOPPEMENTS INDUSTRIELS
ET GAGNER EN NATURALITÉ



Nicolas Mougin

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



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



Prérequis : Coursus scientifique



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



Matériel Nécessaire : Aucun



7H (1 JOUR)



GRENOBLE

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

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



Tarifs exprimés en HT

800€
tarif adhérent

900€
tarif partenaire

1 000€
tarif normal

-50%

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

LES POUDRES : MODERNISEZ SES PRATIQUES

POUR FIABILISER SES DÉVELOPPEMENTS INDUSTRIELS ET GAGNER EN NATURALITÉ



7H (1 JOUR)



GRENOBLE

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

Tarifs exprimés en HT

800€

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



INNOVER PAR L'ÉCO-CONCEPTION

(PRODUITS ET EMBALLAGES)



Sandrine Lecointe

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



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



Prérequis : Aucun.



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

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



Matériel Nécessaire : Ordinateur.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

Tarifs exprimés en HT

800€
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.



CONSOMMATEUR /

PERFORMANCE

PRODUIT





LES HUILES VÉGÉTALES : PROPRIÉTÉS, PROCÉDÉS ET PERSPECTIVES MULTISECTORIELLES



Céline Berger

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



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



Prérequis : Aucun.



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



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



3H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

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



Tarifs exprimés en HT

350€
tarif adhérent

400€
tarif partenaire

450€
tarif normal

-50%

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

ANALYSE SENSORIELLE

MÉTHODES ET BONNES PRATIQUES POUR DES TESTS SENSORIELS EFFICACES



7H (1 JOUR)



AVIGNON

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

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

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.



FORMULER AUTREMENT : NATURALITÉ, NUTRITION ET PROCÉDÉS



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



Prérequis : Bases en formulation.



Supports : Apport théorique, nombreux exemples, tendance marché, quizz, temps d'échanges avec l'expert, support numérique transmis.



Matériel Nécessaire : Aucun.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

Dans l'agroalimentaire, la naturalité devient de plus en plus incontournable. Les consommateurs attendent transparence et réduction des additifs. Les innovations en formulation et en procédés permettent de remplacer les ingrédients synthétiques par des alternatives naturelles tout en optimisant la qualité nutritionnelle. Cette évolution ouvre la voie à des produits plus sains et plus authentiques.

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

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



Tarifs exprimés en HT

800€
tarif adhérent

900€
tarif partenaire

1 000€
tarif normal

-50%

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

INGRÉDIENTS INNOVANTS RÉPONDANT AUX ENJEUX DE LA NATURALITÉ

DANS L'AGROALIMENTAIRE



7H (1 JOUR)



LYON

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

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.

**Aurélié
D'Assignies**



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

**Marie
Lechat**



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



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



Prérequis : Aucun.



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



Matériel Nécessaire : Aucun.



MANAGEMENT DE L'INNOVATION



RENFORCER SA CAPACITÉ À CONDUIRE UN PROJET D'INNOVATION

SERIOUS GAME



7H (1 JOUR)



LYON

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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



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.

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.



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

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

Tarifs exprimés en HT

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

-50%

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

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



MIEUX COMPRENDRE LE MANAGEMENT DE L'INNOVATION

CLASSE VIRTUELLE



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

NEW

CESI
ÉCOLE D'INGÉNIEURS

CESI

Le CESI est une école d'ingénierie et de management reconnue pour la qualité de son enseignement, son approche pratique et son ouverture à l'innovation et aux nouvelles technologies.

Cette formation explore le rôle central du management de l'innovation dans l'évolution des modèles économiques. Elle met en lumière sa contribution directe à la compétitivité, à la résilience et à la pérennité des organisations. Elle propose un socle de pratiques, d'outils et de postures managériales pour innover dans un monde incertain.

Objectifs de formation

- Comprendre les fondements du management de l'innovation et ses principales fonctions
- Identifier le lien entre innovation et transformation des modèles économiques
- Appréhender les enjeux de compétitivité en contexte d'incertitude et de turbulences
- Mobiliser des outils et approches pour piloter l'innovation au service de la résilience et de la performance durable

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

Comprendre le management de l'innovation

- Types d'innovation : incrémentale, de rupture, frugale, etc.
- Facteurs de succès
- L'innovation comme processus structuré
- Enjeux actuels : adaptation aux mutations technologiques, écologiques et géopolitiques

Innovation et modèles économiques

- Business Model Canvas
- Comment l'innovation transforme les modèles économiques
- Création et capture de valeur
- Innovations ouverte, circulaire, inclusive

Innovation et compétitivité en contexte incertain

- Innovation face aux crises (COVID, IA, transition écologique)
- Veille, partenariats, écosystèmes, design thinking
- Risques technologiques et incertitudes

Piloter l'innovation en entreprise

- Rôle du manager de l'innovation
- Leadership, culture, conduite du changement
- Postures clés : explorer, expérimenter, exploiter



Qui ? Acteurs de l'entreprise intéressés par l'innovation.



Prérequis : Aucun.



Supports : apport théorique, exemples concrets, temps d'échange, support digital remis en fin de formation.



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec bonne connexion internet.

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.

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



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



7H (1 JOUR)



AVIGNON

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

NEW



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

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

-50%

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

LA CSRD : UN LEVIER DE TRANSFORMATION DURABLE POUR LES PME



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

APRÈS-MIDI 9h -12h30

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



Britt Mercier

20 ans d'expérience en tant que consultante en France, USA et Asie. Spécialisée dans le secteur agro-alimentaire et ingrédients auprès de différents types d'acteurs : start-ups, PME et groupes à dimension internationale, elle a conduit des projets de définition de stratégies RSE et accompagné les directions générales dans leur mise en œuvre.



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



Prérequis : Aucun.



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



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

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.



LANCER SON ENTREPRISE DANS LA RSE



Mélanie Écalard

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



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



Prérequis : Aucun.



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



Matériel Nécessaire : Aucun.



14H (2 JOURS)



INTRA-ENTREPRISE

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

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

MATIN 9h-12h

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

APRÈS-MIDI 13h-17h

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

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

MATIN 9h-12h

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

APRÈS-MIDI 13h-17h

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

Retrouvez la page internet rapidement en flashant ce QR code.



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

DYNAMISER ET STRUCTURER VOTRE DÉMARCHE RSE

DIAGNOSTIC, OUTILS ET FEUILLE DE ROUTE



7H (1 JOUR)



LYON

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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



Mélanie Écalard

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



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



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



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



Matériel Nécessaire : Ordinateur avec PowerPoint.

Tarifs exprimés en HT

800€

tarif adhérent

900€

tarif partenaire

1 000€

tarif normal

-50%

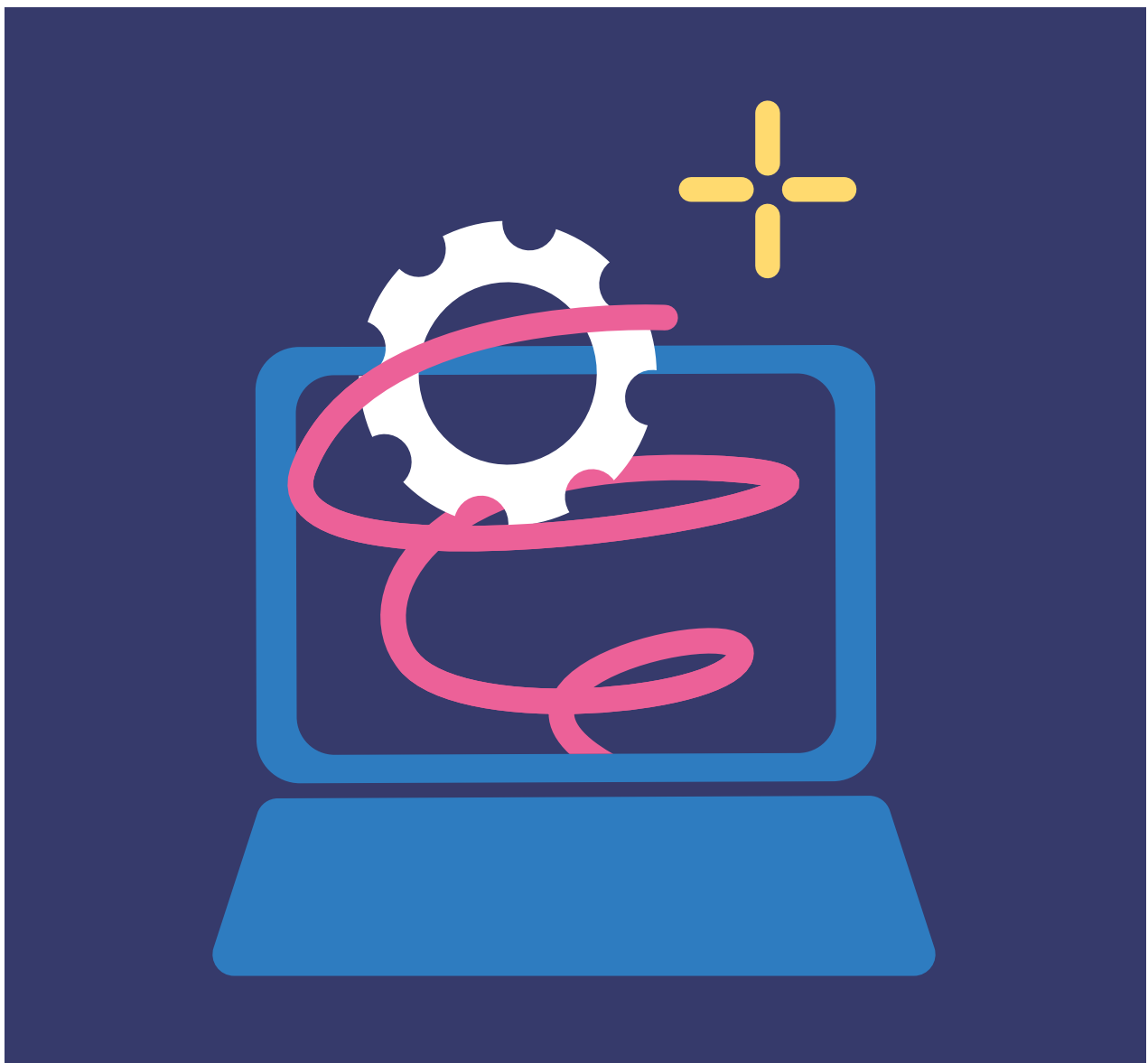
Pour le 3^{ème} participant
d'une même entreprise



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



TRANSITION DIGITALE



L'IA AU SERVICE DE LA R&D

PRINCIPES, MÉTHODES ET CAS CONCRETS



7H (1 JOUR)



LYON

NEW

**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.

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



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.

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.



PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE

PRÉPAREZ-VOUS À INTÉGRER L'IA



Aurélien Verleyen

NEW

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

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€
tarif adhérent

900€
tarif partenaire

1 000€
tarif normal

-50%

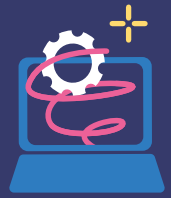
Pour le 3^{ème} participant d'une même entreprise

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



PRODUITS CONNECTÉS

ANTICIPER LES ENJEUX DE TRAÇABILITÉ, D'AUTHENTICITÉ
ET DE CIRCULARITÉ



7H (1 JOUR)



AIX-EN-PROVENCE

NEW

Connecter ses produits n'est plus un luxe marketing. Les consommateurs attendent aujourd'hui plus de transparence, des informations accessibles dans leur langue, une traçabilité tout au long de la chaîne et des garanties d'authenticité. La connexion des produits devient un levier stratégique pour renforcer la confiance, valoriser la marque et répondre aux nouvelles attentes du marché.

Objectifs de formation

- Comprendre ce qu'est un produit connecté
- Connaître les différents modes de connectivité : RFID, NFC, QR codes génériques, QR codes sérialisés
- Évaluer les forces/faiblesses des connecteurs par priorités (B2B / B2C, référence, lot, produit)
- Savoir équiper ses produits
- Clés de lecture pour choisir sa solution de produits connectés

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h

- Qu'est-ce qu'un produit connecté
- RID, NFC, QR codes, Google Lens
- Liens directs, liens indirects
- L'ABC du QR code Digital Link de GS1
- Comment équiper mes produits déjà fabriqués
- **Atelier pratique**

APRÈS-MIDI 13h -17h

- Les bénéfices du produit connecté
- Les resolvers, arme de différenciation massive pour gains de productivités entre partenaires
- Digital Product Passport
- Les erreurs déjà commises pour connecter ses produits : clés de lecture pour les éviter et bien choisir sa solution



Philippe Guguen

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



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



Prérequis : Aucun.



Supports : Présentation support remis aux stagiaires le jour J (papier ou mail), atelier pratique.



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.



RÉUSSIR SA TRANSITION DIGITALE



Hamida Fenjirou

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



Qui ? Tout public.



Prérequis : Aucun.



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



Matériel Nécessaire : Smartphone pour le quiz d'introduction.



7H (1 JOUR)



AVIGNON

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

les essentiels de l'industrie nouvelle génération et état des lieux de son organisation

MATIN 9h -12h

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

APRÈS-MIDI 13h -17h

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

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

Tarifs exprimés en HT

800€
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.



CYBERSÉCURITÉ : PROTÉGEZ VOTRE ENTREPRISE



3,5H (½ JOURNÉE)



DISTANCIEL

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

Objectifs de formation

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

Programme & Horaires

MATIN 9h -12h30

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

Tarifs exprimés en HT

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.



Smart Industry

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



Qui ? Tout public.



Prérequis : Aucun.



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



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



L'ÉQUIPE INNOV'ALLIANCE



DIRECTION GÉNÉRALE

**Gilles
FAYARD**

Directeur Général



SUPPORT

**Louise
ROCHETTE**
Assistante

**Claire
ALLIBERT**
Assistante



DOMAINES D'ACTIVITÉS STRATÉGIQUES D'INNOVATION

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

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

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



RELATION ADHÉRENTS ET DÉVELOPPEMENT DU RÉSEAU – ÉVÉNEMENTIEL

**Claire
MERMET**
Directrice des
opérations

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

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

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

**Mathilde
DE WILLECOT**
Chargée
de mission
événementiel

L'ÉQUIPE INNOV'ALLIANCE



**Karine
ROBINI**

Responsable
études et veille
& Laboratoire
Terra'Senso



**Pauline
LACROIX**

Analyste
sensorielle
Terra'Senso



**Cécile
SCHNEIDER**

Analyste
sensorielle
Terra'Senso



**Joséphine
LOPEZ**

Technicienne
de laboratoire
Terra'Senso



**Béatrice
LARRUE**

Technicienne
de laboratoire
Terra'Senso

ETUDES ET VEILLE



**Sara
BOTTI**

Responsable
Europe



**Solen
WEBB**

Chargé de projets
AENEAM et
Biotech4Food

EUROPE



**Aimée
BUFFIN**

Responsable
formation

FORMATION



**Claire
ROCHEREAU**

Responsable
Communication



**Nina
LAFFICHÉ**

Alternante
Communication

COMMUNICATION



**Arnaud
JUSTE**

Responsable
administratif
et financier



**Carole
RAMONE**

Comptable

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.

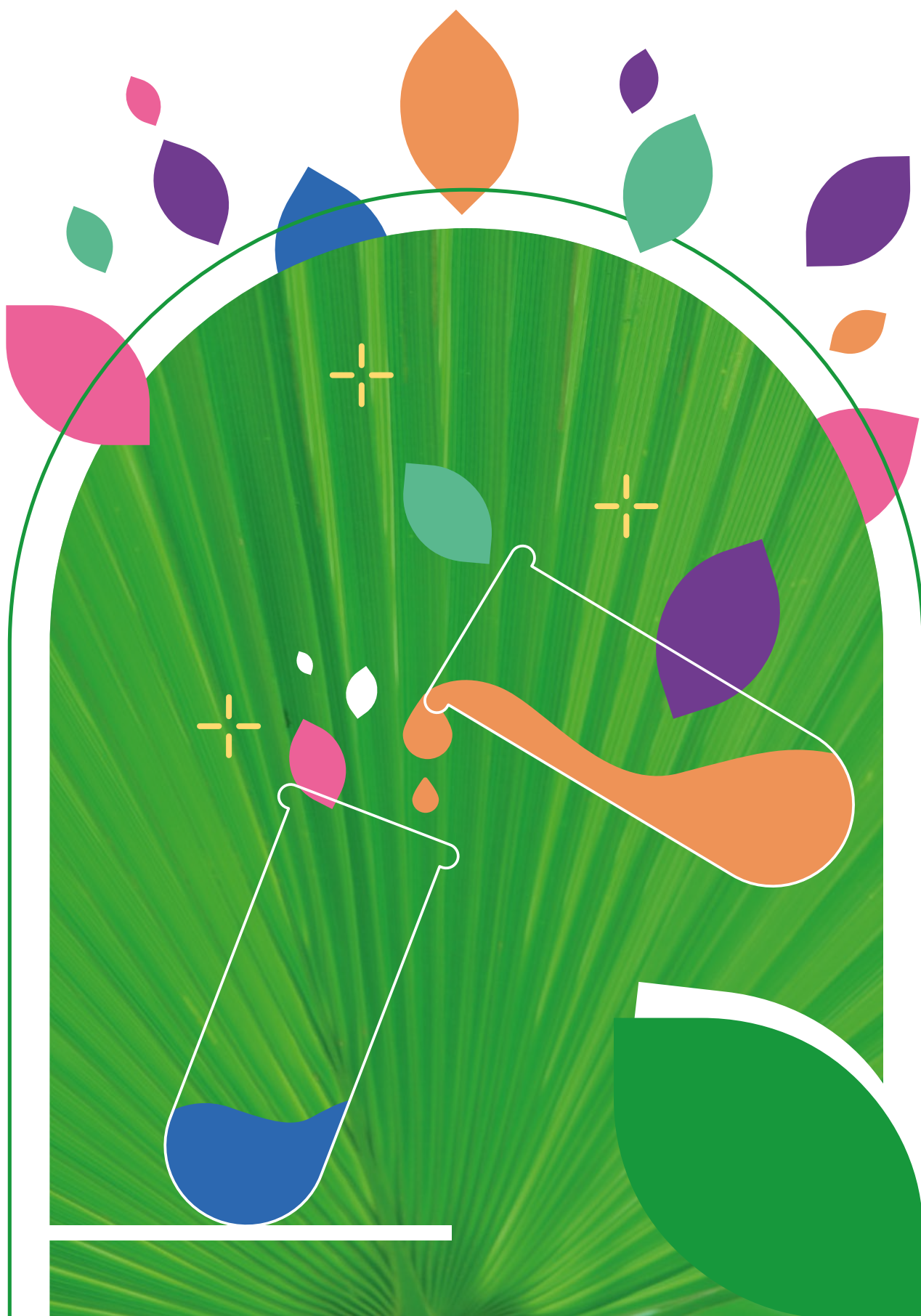
DÉMARCHE D'AMÉLIORATION CONTINUE

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 disposition sur notre site internet.



InnovAlliance

La Naturalité au cœur de votre développement

Avignon

100 rue Pierre Bayle
84140 AVIGNON

Grasse

Espace Jacques Louis Lions
4 Traverse Dupont
06130 GRASSE

Lyon

23 rue Jean Baldassini
69364 LYON cedex 7

www.formations.pole-innovalliance.com

contact@pole-innovalliance.com

+33 (0) 4 32 40 37 60



REPUBLICQUE FRANÇAISE

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

anr[®]
agence nationale
de la recherche



Financé par
l'Union européenne
NextGenerationEU