



## FORMATION

Choisir et maîtriser les matières grasses selon les spécificités des produits finis

2 et 3 avril 2025

au Centre Technique AGIR  
Pessac près de Bordeaux

### CONTEXTE

La mise au point de produits agroalimentaires passe par de nombreuses étapes de conception : choix des ingrédients, formulation, procédé de fabrication, industrialisation... Des validations physico-chimiques ou sensorielles viennent souvent compléter l'approche jusqu'à l'approbation finale.

Dans le contexte actuel qui limite de plus en plus les additifs alimentaires et ingrédients polémiques, les enjeux de reformulation sont nombreux et il est parfois difficile de se retrouver dans les solutions alternatives proposées par les fournisseurs. Pour substituer des ingrédients et certains additifs, il faut commencer par connaître leur fonctionnement et leur utilité technologique. Cette étape de compréhension est donc nécessaire pour faciliter le travail de R&D.

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- > Discriminer une matière grasse selon ses propriétés physicochimiques identifiées sur des critères analytiques pertinents
- > Formuler des hypothèses étayées dans l'optique du remplacement de certains ingrédients

### PUBLIC

Ingénieurs et Techniciens des services de R&D

### MODALITÉS ET ACCÈS À LA FORMATION

contact@agir-crt.com  
05 57 96 83 33

# FORMATION

## Choisir et maîtriser les matières grasses selon les spécificités des produits finis

### PÉDAGOGIE

Formation théorique et exemples d'application dans des produits

### ÉVALUATION

Evaluation écrite en fin de formation : validation des objectifs pédagogiques

### DATE

2 et 3 avril 2025

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### LIEU

AGIR, 37 avenue Albert Schweitzer - 33600 PESSAC

### HORAIRES - DURÉE

09h00 à 12h30  
14h00 à 17h30  
2 jours soit 14h

**EFFECTIF MIN. PAR SESSION**  
5

**EFFECTIF MAX. PAR SESSION**  
10

*Formation accessible aux personnes en situations de handicap. Contactez-nous!*

### TARIF PAR PERSONNE

1300 € HT

*Date limite d'inscription  
**15 jours avant**  
la formation dans la limite des places disponibles.*

### PROGRAMME

#### JOUR 1

##### 1. Les corps gras : Les identifier et les comprendre pour mieux les sélectionner

- > Composition moléculaire et relation structure-propriétés
- > Cristallisation et compatibilité
- > Les analyses phares
- > Le risque oxydatif

##### 2. Sélectionner sa matière grasse : approche théorique & pratique

- > Procédés de fabrication des corps gras
- > Choix des matières grasses en fonction des applications

#### JOUR 2

##### 3. Les émulsifiants : faible teneur, fort impact

- > Définition des émulsifiants : relation structure-propriétés
- > Composés mineurs des corps gras : les phospholipides
- > Les voies de substitution possibles
- > Interactions émulsifiants/corps gras : impact sur les propriétés technologiques
- > Rôle des émulsifiants dans les produits

##### 4. Ouverture vers les axes clean-label

- > Cas pratique en groupe : Sélectionner sa matière grasse, prioriser ses actions de R&D et déployer des stratégies dans un travail de reformulation produit

### INFORMATIONS & INSCRIPTION

contact@agir-crt.com  
05 57 96 83 33



## Merci de compléter ce formulaire pour vous inscrire

- Adhérent(s)                      Nombre de participant(s) : .....                      Prix par participant : 1300€ HT
- Non adhérent(s)                      Nombre de participant(s) : .....
- Total adhérent(s) :** .....€ HT
- Total non adhérent(s) :** .....€ HT

## Les participants

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

Organisme / Entreprise : .....

Fonction : ..... Mail : .....

Dès facturation, règlement :

- Par chèque bancaire à l'ordre du CRT AGIR
- Par virement bancaire

## RIB AGIR

Numéro de TVA Intracommunautaire : **FR09399283621**

Coordonnées bancaires :

Code banque	Code guichet	N° de compte	Clé RIB
<b>10907</b>	<b>00001</b>	<b>42021122975</b>	<b>33</b>

IBAN : **FR76 1090 7000 0142 0211 2297 533**

ADRESSE SWIFT : **CCBPFPPBDX** BPSO TALENCE

## Merci de cocher la case vous concernant

- Si votre entreprise finance 100% de la formation, merci de joindre un chèque de .....€TTC par participant à l'ordre du «CRT AGIR»
- Si le règlement est pris en charge par votre fond de financement : merci de renseigner les champs suivants

Organisme : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

Tel : .....

N° adhérent : ..... Date d'envoi de la prise en charge : .....

N° de dossier : .....

**La notification de prise en charge par votre organisme payeur sera remise au CRT AGIR au plus tard 15 jours avant le début de la formation.**

**En cas d'annulation des participants dans les 5 jours ouvrés, il vous sera comptabilisé 50% du prix total du stage. En cas d'annulation ou d'abandon en cours de stage, le montant dû sera 100% du coût du stage. AGIR se laisse la possibilité de reporter ou d'annuler la formation au plus tard une semaine avant le début de la formation en cas d'effectif insuffisant.**

## Bon pour accord

**Pour AGIR**

Martine CREPIN  
Directrice



**Pour .....**

Nom :

Date :

Bon pour accord, cachet et signature

**Acceptez-vous la dématérialisation des factures ?**

OUI

NON

Si oui : adresse mail à laquelle vous recevrez la facture : .....

Si non : adresse de facturation :

.....  
.....