

« Engagez une démarche de Clean Label ! »



Participants

Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits

Programme

- Le Clean Label intégré dans une approche filière
- Approche Marketing du Clean Label
- Définition de la naturalité et cadre général en matière d'information du consommateur
- Formulation dans une approche de Clean Label
- Maîtrise des procédés en vue de limiter l'impact sur les qualités du produit fini
- Emballages et Clean Label
- Cas d'études : Coloration / Conservation microbiologique / Autres

Au cours de la formation, un temps sera donné aux participants pour s'interroger sur la mise en place d'une démarche Clean Label en lien avec leurs problématiques respectives

Modalités d'apprentissage

Cours / Cas d'études

Formateurs avec mention de leurs titres et diplômes

PICOUET Pierre – Professeur ESA - Génie des Procédés
 FRIANT-PERROT Marine – Maître de conférences en droit privé (HDR) Faculté de droit et des sciences politiques de Nantes
 DUFEU Ivan – Professeur Université d'Angers - Management et marketing des systèmes alimentaires alternatifs
 COURTHAUDON Jean-Luc – Professeur Université d'Angers – Biochimie et physico-chimie alimentaires
 FAYOLLE Francine – Professeur Oniris - Génie des Procédés Alimentaires
 PROST Carole – Professeur Oniris - Génie des Procédés Alimentaires
 KORBEL Emilie – Maître de conférences Oniris - Génie des Procédés Alimentaires
 NORWOOD Eve-Anne - Maître de conférences Oniris - Génie des Procédés Alimentaires

Validation

Délivrance d'une attestation de suivi

Pour nous contacter
 Olivier Roussel
 olivier.roussel@oniris-nantes.fr
 02 51 78 55 52

<https://connectpro.oniris-nantes.fr>

OBJECTIFS

- Effectuer une approche marketing du Clean Label
- Définir la naturalité et le cadre général en matière d'information du consommateur
- Maîtriser les procédés en vue de limiter l'impact sur les qualités du produit fini
- Maîtriser l'usage des additifs alimentaires dans une démarche de Clean Label

PROFIL PUBLIC

Cadres des services Marketing, Qualité, Recherche & Développement.

Cette session de formation est organisée dans le cadre du RFI Food for Tomorrow / Cap Aliment. Ce programme d'actions collaboratif, financé par le Conseil régional des Pays de la Loire, vise à renforcer les synergies entre les différents acteurs de la Recherche, de la Formation et de l'Innovation dans le domaine de l'alimentation durable et de l'agroalimentaire en Pays de la Loire pour augmenter la visibilité et l'attractivité de cette filière à l'échelle nationale et internationale.

Cette session est organisée par Oniris, l'ESA, l'Université de Nantes et l'Université d'Angers.



DATES

20 et 21 Juin 2019 (14h)



LIEU

Oniris - Site de la Géraudière



TARIFS

1400 € Nets de taxes
 (tarif dégressif
 pour inscriptions multiples)