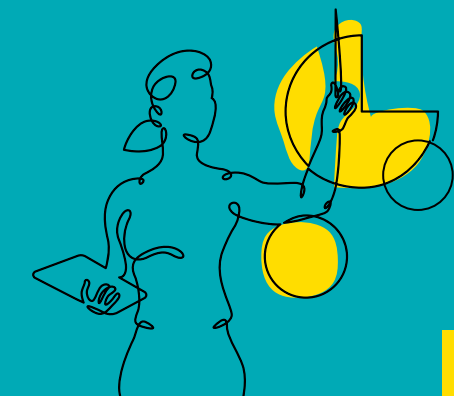


ADRIA

FOOD EXPERTISE

Centre d'expertise
agroalimentaire

CATALOGUE 2026



L'ADRIA.....	p. 3
L'offre ADRIA.....	p. 4
Assurer la qualité et la sécurité des aliments.....	p. 5
Réussir sa (re)formulation produit.....	p. 12
Rendre les process plus sobres et plus durables.....	p. 15
Rendez-vous des managers.....	p. 17
Veille & réglementation alimentaire.....	p. 18
Activités de formation.....	p. 19
Équipe formateurs-consultants.....	p. 22
Je m'inscris aux formations ADRIA.....	p. 23
Je contacte l'ADRIA.....	p. 23
Sommaire des formations.....	p. 24
Détail des formations.....	p. 26 à 47

> RECONNAISSANCES & CERTIFICATIONS



La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTION DE FORMATION



> ADRIA EST RECONNUE PAR LA DGAL POUR

> valider des dossiers de durée de vie microbiologique des aliments

Direction Générale de l'Alimentation - BO AGRI - parution : 30/01/2018 - Réf: DGAL/SDSSA/2018-82

> la réalisation des tests de croissance de *Listeria monocytogenes* en tant que laboratoire référencé

Note de service N2013-8200 du 28/11/2013



L'ADRIA

L'ADRIA accompagne toutes les entreprises des filières agro-alimentaires, afin d'améliorer leurs performances en matière de qualité et de sécurité des aliments.

Fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain

Depuis plus de 50 ans, l'ADRIA met son expertise au service des industriels agroalimentaires pour renforcer leur compétitivité, en alliant recherche, innovation, sécurité sanitaire des aliments, formation et conformité réglementaire.

Reconnu Institut Technique Agro-industriel (ITAI) et Centre de Ressource Technologique (CRT), l'ADRIA met à disposition son expertise pluridisciplinaire, ses équipements de pointe et ses infrastructures pour répondre aux enjeux de compétitivité des acteurs des filières agro-alimentaires en Bretagne, au niveau national et international.

Trois actions stratégiques structurent aujourd'hui notre manière d'agir comme ITAI:

> **Soutien à l'innovation et à la R&D**

Nous accompagnons vos projets, de l'idée jusqu'à la mise en œuvre, en mettant à disposition nos expertises et technologies de pointe pour concevoir et développer des solutions sur mesure.

> **Développement et validation des procédés**

Nous supportons vos innovations pour faire

progresser leur niveau de maturité technologique (ou technology readiness level, TRL), de l'échelle pilote jusqu'à l'industrialisation, afin d'optimiser et sécuriser vos procédés dans des conditions réelles.

> **Transfert de connaissances et formation**

Nous partageons nos savoir-faire issus de la recherche et favorisons la montée en compétences de vos équipes, pour assurer la diffusion et une appropriation durable. Nos formateurs sont des professionnels expérimentés avec une très bonne connaissance du terrain. Ils peuvent être aussi qualifiés par des instances de reconnaissance ou d'accréditation comme l'IFS et le COFRAC selon la norme ISO 17025.

**Nous innovons avec vous,
nous validons vos procédés et
nous renforçons vos compétences.**

Du recueil du besoin, à la mise
en œuvre de la prestation
notre équipe est à votre écoute !
serviceclients@adria.fr
02 98 10 18 51

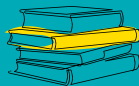
ADRIA • ZA de Creac'h Gwen • 29000 Quimper.

Association loi 1901 • N°existence : 53290006329
N°siret : 306 964 271 00036 • N°TVA : FR45306964271

> **ÊTRE ADHÉRENT ADRIA**



Échanges en direct avec
les experts ADRIA



Accès privilégié
à l'information



Intégration à
un réseau



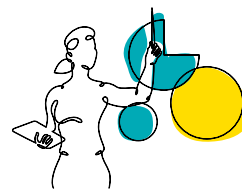
Tarifs
préférentiels

Journée des adhérents
30 avril 2026

J'adhère



L'offre **ADRIA**



CONCEVOIR R&D

- > Optimiser les formulations, les procédés et les emballages
- > Expérimenter à l'échelle laboratoire et pilote
- > Déterminer la durée de vie en simulant les phénomènes physico-chimiques et biologiques via des approches numériques

1



DIAGNOSTIQUER Production

- > Évaluer la conception hygiénique et les performances du nettoyage et désinfection
- > Identifier les sources de dangers
- > Consolider le plan de maîtrise sanitaire

2

MAÎTRISER Qualité

- > Surveiller et prévenir les contaminations microbiologiques
- > Accompagner et auditer le système de management de la qualité
- > Valider et fiabiliser la performance des méthodes analytiques microbiologiques

3



FORMER Tous les salariés

Toutes les formations en p. 24

4



ASSURER LA CONFORMITÉ Réglementaire

5



L'ADRIA est agréé **Crédit d'Impôt Recherche** et **Crédit d'Impôt Innovation**, délivrés par le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, pour financer vos projets de recherche et innovation.



Améliorer la qualité et la sécurité des aliments

Garantir des produits sûrs et sains, c'est bien plus qu'une obligation réglementaire : c'est une promesse faite chaque jour à vos consommateurs. ADRIA vous accompagne dans cette exigence, en vous aidant à comprendre, maîtriser et améliorer l'ensemble des facteurs de qualité et de sécurité de vos aliments : environnement, process, pratiques, produits.

Nous avons structuré notre accompagnement autour de 4 leviers concrets, pensés pour vos réalités de terrain.



Identifier les points critiques via un diagnostic global



Ancrer une culture sécurité solide et partagée



Structurer et faire vivre votre système de management (SMSDA)



Améliorer la fiabilité de vos méthodes d'analyse microbiologique

À la clé ?



Une meilleure maîtrise des risques sanitaires



Des produits conformes, sûrs et valorisés



Une confiance renforcée dans votre organisation

Face à des attentes croissantes en matière de sécurité sanitaire, les IAA doivent s'appuyer sur des diagnostics fiables, des méthodes validées et des outils adaptés pour garantir des produits sûrs à leurs clients.

L'ADRIA accompagne les industriels dans la maîtrise de la qualité et de la sécurité,

grâce à des prestations combinant expertise scientifique, expérience terrain et compréhension des enjeux réglementaires.

L'objectif est de mieux comprendre ses produits et process pour mieux maîtriser ses risques.

> Identifier une contamination microbienne

Vous êtes confronté à un germe inconnu ? Une contamination récurrente ? Un doute sur l'origine d'une flore pathogène, d'altération ou technologique ?

L'ADRIA vous aide à y voir clair

Grâce à des outils de biologie moléculaire puissants (séquençage, PCR, PFGE), nous mettons un nom et une origine sur les micro-organismes présents dans vos produits, vos matières premières ou votre environnement.

Nos solutions

- > Identifier précisément une souche (bactéries, levures, moisissures)
- > Comparer des isolats pour vérifier s'ils ont la même origine
- > Tracer une contamination dans la chaîne de production
- > Évaluer le risque en lien avec la pathogénicité ou l'impact produit

Listeria, Bacillus cereus, Salmonella, E. coli, Clostridium botulinum... : notre expertise couvre les souches critiques en IAA.

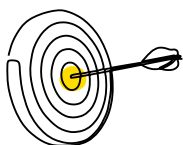


Objectif : décider plus vite, agir plus juste, sécuriser durablement

Cette prestation peut être combinée avec le DIAG 360° pour une approche globale de la qualité sanitaire.



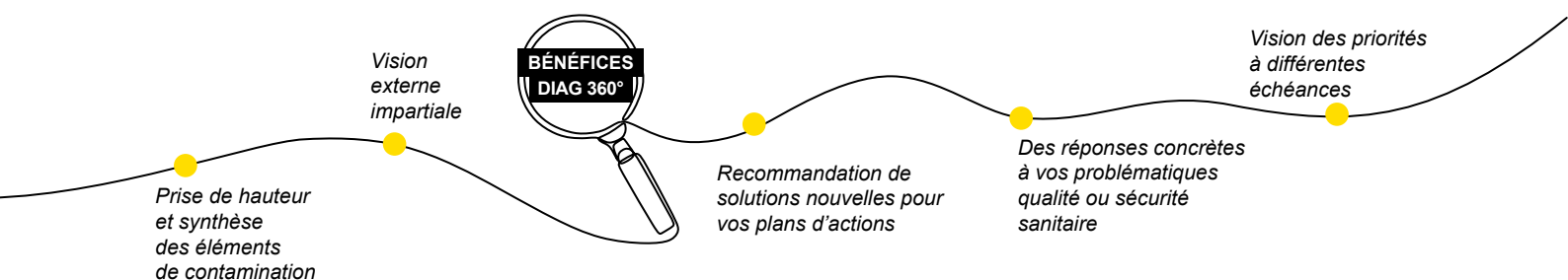
> Repérer, comprendre, agir : Diagnostic 360°



Dans un environnement industriel complexe, les causes de non-conformité microbiologique ou de dérive qualité sont rarement évidentes. Elles peuvent venir d'un équipement, d'une pratique de nettoyage, d'un flux de circulation, d'un défaut de maîtrise environnementale... voire d'un facteur organisationnel.

Vous voulez...

- > Identifier la ou les causes racines d'une contamination ?
- > Trouver des pistes d'amélioration de votre système de management de la qualité ?
- > Avoir un regard extérieur, technique et une évaluation de vos pratiques ?



Le **DIAG 360° ADRIA** est une intervention sur site, menée en toute indépendance et confidentialité, qui consiste à réaliser une étude documentaire (HACCP, plan de contrôle...) suivi d'un diagnostic terrain pour analyser vos pratiques, votre environnement de production et

identifier des pistes d'amélioration face aux problématiques rencontrées.

Chaque intervention donne lieu à une restitution structurée, avec priorisation des actions à mettre en œuvre.

le DIAG 360° peut être aussi mis en place spécifiquement dans votre laboratoire de microbiologie

+35 DIAG

réalisés dans des ateliers laitiers, carnés, plats cuisinés, végétaux...

- ✓ Experts indépendants
- ✓ Accompagnement confidentiel
- ✓ Diagnostic méthodique et exhaustif





> Food Safety Culture : faire de la sécurité des aliments une évidence partagée

Un plan HACCP solide, des audits réguliers et des procédures bien rédigées ne suffisent pas. La sécurité des aliments repose aussi sur **les comportements quotidiens de vos équipes**.

Nous intervenons dans tous types d'IAA, de la PME à l'industriel multi-sites.

Nos solutions en 4 étapes pour mettre en place la FSC de votre entreprise

1

Initier et prendre en main la culture Food Safety / Qualité

- > **Sensibiliser** les directions (CODIR) et **fédérer** une équipe Food Safety Culture (FSC).
- > **Décrypter** les exigences des référentiels GFSI en matière de Food Safety Culture et s'approprier les concepts liés à la FSC.

Sensibilisation en présentiel ou distanciel et formation.

2

Évaluer la culture FSC au sein de l'entreprise

- > **Mesurer** votre niveau initial de maturité FSC.
- Questionnaire FSC permettant une évaluation par une tierce partie, sous couvert d'anonymat. Positionnement par rapport au marché agroalimentaire.*

3

Élaborer une feuille de route / Plan d'actions

- > **Identifier** des points précis à améliorer et **élaborer** le plan d'actions.
- Accompagnement dans l'analyse de vos résultats d'évaluation pour l'élaboration de votre plan d'actions.*

4

Accompagner la mise en œuvre du plan d'actions

- > **Faire évoluer** les comportements durablement pour une prise de conscience individuelle et collective.
- Formation à l'animation de l'équipe Sécurité des aliments, journées thématiques, quizz, classes virtuelles...*



> LA FSC, UNE EXIGENCE RÉGLEMENTAIRE

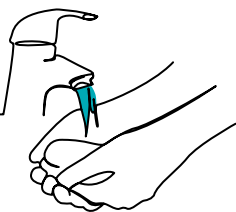
Depuis 2020, la culture sécurité des aliments (FSC) est devenue une exigence réglementaire reconnue au niveau international.

- > Le Codex Alimentarius a intégré la FSC comme principe général dans ses lignes directrices d'hygiène.
- > Le règlement (UE) 2021/382 impose aux entreprises agroalimentaires de mettre en place, maintenir et démontrer une culture sécurité des aliments adaptée.
- > Les référentiels GFSI (BRC, IFS, FSSC) en font désormais un pilier de l'évaluation des sites.

Chez ADRIA, nos formateurs et consultants accompagnent chaque jour les industriels sur le terrain, dans la mise en place concrète de la Food Safety Culture : formations BPH et HACCP, animation de sessions dédiées, accompagnement à l'évaluation et à l'amélioration continue de la FSC.



> Former efficacement aux **Bonnes Pratiques d'Hygiène**



Un impératif pour toutes les IAA

En agroalimentaire, former les équipes aux BPH n'est pas une option : c'est une obligation réglementaire, un levier clé de performance et un bon moyen de réduire ses réclamations clients. Nouveaux arrivants, intérimaires, saisonniers, équipes en place... la formation doit être claire, engageante, répétée.

Mais comment éviter la lassitude, renforcer la mémorisation et susciter l'adhésion ?

**L'ADRIA vous accompagne
avec des formats
pédagogiques adaptés
à vos contraintes terrain**



Modules
100 % à
distance



Formation en présentiel
sur votre site avec participation
active des stagiaires par
des jeux de rôle, des enquêtes
terrain, des reportages photos...



Formules
Blended
Learning,
combinant
distanciel et
présentiel

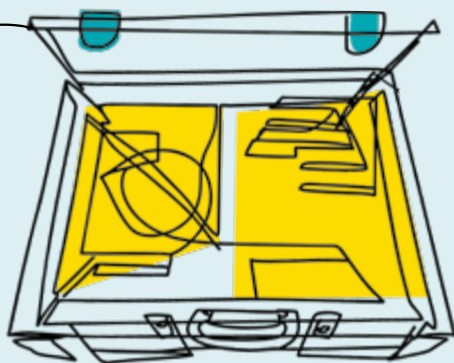


Escape Game
Hygiène,
notre nouveauté
immersive

> ZOOM : ESCAPE GAME HYGIÈNE

Et si vos équipes prenaient plaisir à se former aux BPH ?

Conçu pour répondre aux limites des formations classiques répétitives, notre escape game hygiène place les participants au cœur de l'action, dans des scénarios réalistes inspirés de situations industrielles.



Objectifs

- > Comprendre les risques sanitaires et identifier les 4 types de dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes)
- > Identifier les causes racines via la méthode des 5M
- > Adopter durablement les bons réflexes d'hygiène et de maintenance
- > Renforcer la vigilance et la Food Safety Culture

Résultat :
**une formation qui marque les esprits,
stimule la coopération et transforme
les messages clés en réflexes terrain.**

C'est une solution à fort impact pour relancer la dynamique hygiène dans vos ateliers.

« Nous avons de très bons retours de la formation BPH que vous avez donnée à nos opérateurs. Le format et votre style pédagogique ont beaucoup plu, et les retours positifs sont nombreux. »

Yves

Directeur Qualité, 2025



> Prendre de meilleures **décisions HACCP**, plus vite

Trop de tableaux Excel, pas assez d'infos fiables ?

Sentinelle HACCP est votre outil de référence pour sécuriser vos analyses de dangers et fiabiliser votre plan HACCP



Développée par l'ADRIA, cette plateforme numérique indépendante centralise **toutes les données utiles sur plus de 110 dangers** (microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes), avec des informations scientifiques et réglementaires à jour.

3 cas d'usage concrets



Revue annuelle HACCP

Vous accédez instantanément aux dernières connaissances sur les dangers. Plus besoin de chercher, tout est là.



Nouvelle matière première

Vous identifiez en un clic les dangers associés. Un vrai gain de temps pour vos équipes qualité.



Gestion de crise

Un contaminant identifié ? Vous retrouvez les niveaux acceptables, effets sur la santé et textes de référence en quelques secondes.

Ce que vous gagnez



Des décisions plus rapides et mieux justifiées



Une veille fiable intégrée à vos pratiques



Moins d'incertitudes, plus de sécurité

Un outil simple, en français, développé avec le soutien du Ministère de l'Agriculture.

> LES FORMATIONS HACCP ADRIA

La méthode HACCP est le socle de la sécurité des aliments en Europe. Pourtant, il n'est pas toujours aisé de mobiliser l'ensemble de l'équipe HACCP, de garantir une étude à jour, de défendre les choix réalisés concernant les mesures de maîtrise ou de garantir l'efficacité de son étude.

En 2026, ADRIA propose une offre de formation entièrement repensée, pour s'adapter à chacun des besoins concernant l'HACCP :

- > Une initiation pour les nouveaux membres de l'équipe HACCP
- > Des modules de remise à niveau, ciblés selon les profils : équipes HACCP, qualité ou encadrement terrain
- > Un niveau avancé, en présentiel ou 100 % distanciel, pour approfondir certaines étapes de la méthode comme la validation ou la vérification

Une réponse adaptée aux besoins des équipes pour garantir la sécurité des aliments

Détails et modalités pratiques en page 42 du catalogue.





> **Audit ou accompagnement :** vous aider à rester conforme, et à le prouver

Face aux exigences croissantes des référentiels de certification (IFS, BRCGS, ISO 22000...), rester conforme ne suffit plus. **Il faut démontrer votre maîtrise, faire vivre vos engagements sur le terrain et mobiliser vos équipes.**

L'audit et l'accompagnement deviennent alors de véritables leviers de progression... ou des sources de tension si vous êtes mal préparés.

IFS Food, BRC Food, ISO 22000, FSSC 22000, ISO 9001, BRC Packaging,

IFS Logistique, IFS Global Markets, IFS Broker, ISO 17025...

L'ADRIA vous propose un accompagnement adapté à votre niveau de maturité.



Audit à blanc structurant avant une certification (IFS, BRC, ISO 22000...)



Accompagnement ciblé sur vos points de vigilance



Formations actives pour mieux comprendre et appliquer les référentiels



Décryptage pragmatique des exigences GFSI

Ce que vous gagnez



Une vision claire de vos écarts et de vos marges de manœuvre



Des équipes mieux préparées à répondre aux auditeurs... et aux clients



Une expertise reconnue sur les référentiels GFSI (IFS, BRCGS, ISO 22000...), portée par nos expertes du terrain – dont Gaëlle Quantin, auditrice IFS Food certifiée.

Avec ADRIA, vous ne subissez plus vos audits vous les transformez en moteur de progrès

Audit, accompagnement, conformité client : le trio gagnant

- > Un audit blanc vous met en condition réelle, sans pression externe.
- > Un accompagnement ciblé vous aide à combler les écarts prioritaires.
- > Une meilleure préparation renforce la confiance... des auditeurs comme de vos clients.

Que vous visiez une certification, un renouvellement ou un nouveau marché, l'ADRIA vous guide à chaque étape

> **ZOOM MATIÈRE PREMIÈRE : REPÉRER LES POINTS DE VULNÉRABILITÉ**

Tous les ingrédients n'ont pas le même niveau de risque. Certaines matières premières concentrent des enjeux critiques :

- > Risques sanitaires
- > Aléas d'approvisionnement
- > Exigences clients
- > Réputation en cas d'incident

L'ADRIA vous aide à évaluer la criticité de vos matières premières, pour construire un plan de maîtrise solide et mieux piloter vos risques

- > Identification des matières sensibles (ex. : cacao, fruits secs, épices, oeufs liquides, viande hachée...)
- > Prise en compte des critères sanitaires, économiques et médiatiques
- > Priorisation des actions de maîtrise
- > Accompagnement dans la mise en oeuvre (contrôles, cahiers des charges, audits fournisseurs...)

Cette démarche s'inscrit dans une logique anticipative, attendue par les auditeurs GFSI (IFS, BRC...) et essentielle pour préserver la confiance de vos clients.



> Assurer la performance des analyses microbiologiques

Dans un contexte où chaque résultat d'analyse peut entraîner des décisions critiques, **garantir la fiabilité de vos méthodes est essentiel**. Bien que les protocoles aient été validés selon les normes ISO 16140, qu'en est-il de la performance sur vos matrices et dans votre laboratoire ?

En tant que laboratoire expert indépendant, reconnu à international pour la validation des méthodes alternatives, l'ADRIA met à disposition ses compétences pour vous aider à sécuriser vos analyses microbiologiques.

Pour quoi faire ?

- ✓ S'assurer que les méthodes employées sont adaptées à vos matrices, avec vos équipements et dans vos consommables
- ✓ Vérifier la formation de votre personnel et la bonne application des pratiques dans votre laboratoire
- ✓ Évaluer des protocoles développés en interne pour gagner en efficacité et en robustesse (augmentation de prise d'essai, détection de matrices inhibitrices, etc.)



Nos expertises à la carte

Études de vérification selon l'ISO 16140-3 ou de validation interne selon l'ISO 16140-4.

Étude comparative ou interlaboratoire à façon dans un ou plusieurs laboratoires d'une même société

Aide à la validation d'une méthode interne selon l'ISO 16140-4

Les IAA aussi doivent pouvoir s'appuyer sur des analyses robustes. Avec ADRIA, vous sécurisez vos décisions, dans vos conditions d'utilisation.

Et parce que nous sommes aussi un laboratoire reconnu par l'industrie du diagnostic, vous bénéficiez d'une expertise technique de haut niveau, directement appliquée aux enjeux des IAA.

> LISTERIA MONOCYTOGENES, PRODUITS PAM ET NON PAM

À partir du 1^{er} juillet 2026, le règlement (UE) 2024/2895 renforce les obligations liées à *Listeria monocytogenes* pour les denrées PAM (Prêtes À Manger). La note DGAL/SDSSA n°2023-27 définit leur classification et les **exigences associées** :

- > Autocontrôles renforcés
- > Validation de la durée de vie
- > Gestion des non-conformités

Pour les industriels, l'enjeu est double.

- > Identifier précisément si leurs produits sont PAM ou non PAM
- > Démontrer, pour les PAM, le respect des critères de sécurité microbiologique tout au long de la DLC

Cela implique une mise en conformité rapide afin d'éviter rappels ou sanctions.

L'ADRIA vous accompagne

- > Diagnostic de vos produits
- > Audit et adaptation de vos plans HACCP
- > Challenge-tests (ISO 20976-1)
- > Études de stabilité
- > Analyses microbiologiques

Via Sentinelle Food Law, nous assurons également une veille réglementaire active sur ces évolutions.





Réussir sa (re)formulation produit

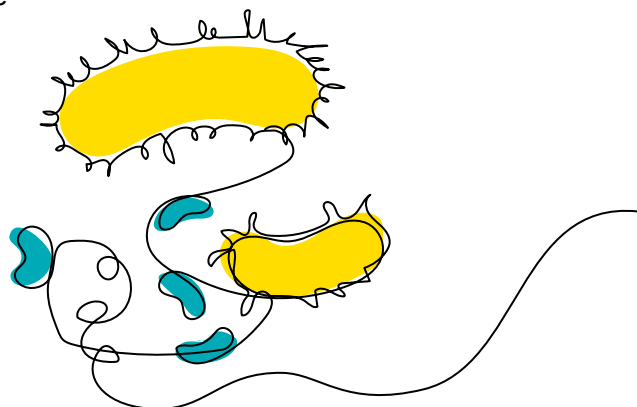
> Caractérisation de la durée de vie des produits

Sym'Previus accompagne les industriels dans le développement de leurs produits, la détermination des durées de conservation et la justification scientifique des décisions, pour assurer la sécurité et la qualité des aliments.



Constitué de différents modules

- > Prédiction de la croissance bactérienne
- > Inactivation thermique
- > Assistant HACCP
- > Identification des dangers
- > MAP Atmosphère modifiée
- > Fongique



Sym'Previus vous permet de :

gagner du temps en évaluant scientifiquement la durée de vie microbiologique de vos produits en fonction de la formulation, du process et de l'emballage

- > L'ADRIA vous accompagne dans la formation de vos collaborateurs sur l'utilisation de la microbiologie prévisionnelle
- > L'ADRIA peut également réaliser des simulations à la demande et développer des modèles spécifiques pour des aliments ou procédés non couverts dans Sym'Previus.

Retrouvez les formations Sym'Previus en page 43.

Sym'Previus est le fruit d'une collaboration entre l'**ACTIA**, des industries agroalimentaires, une organisation interprofessionnelle, des centres techniques de l'agroalimentaires (ITAI) et des laboratoires publics français. L'ADRIA accueille la cellule opérationnelle de Sym'Previus.

> JE M'ABONNE

Les fonctionnalités essentielles de Sym'Previus sont accessibles en version gratuite. Sym'Previus est disponible en version **Premium, Module Fongique et Module MAP**. L'abonnement se fait en ligne sur le site www.symprevius.eu



© AdobeStock



> Valider vos durées de vie avec un **challenge-test** (test de croissance)

- > Mes produits peuvent-ils être commercialisés ?
- > Ma DLC est-elle fiable ?
- > Je souhaite modifier ma recette en toute sécurité, comment faire ?
- > Que dois-je faire en cas de détection de *Listeria* dans mes produits ?

Qu'est-ce qu'un test de croissance ?

Les tests de croissance ont pour objectif de fournir une information sur le comportement des micro-organismes inoculés artificiellement dans un aliment.

Pourquoi réaliser un test de croissance ?

Déterminer le potentiel de croissance

Savoir si un micro-organisme peut se développer dans un aliment au cours de sa durée de vie et, le cas échéant, connaître l'amplitude de sa croissance



Évaluer le taux de croissance

La vitesse de multiplication, utile en particulier dans un objectif de microbiologie prévisionnelle

Les tests de croissance sont majoritairement utilisés pour *Listeria monocytogenes* et les pathogènes à faible prévalence notamment ceux pour lesquels il existe des critères quantitatifs (*Staphylococcus à coagulase +*, *Bacillus cereus*,...)

pour permettre d'**évaluer leur comportement dans l'aliment en cas de contamination**. Néanmoins, ils sont également d'un grand intérêt pour estimer le comportement de flores d'altération, notamment lors de la **création de nouvelles recettes**.

L'expertise de l'ADRIA dans la réalisation des tests de croissance

À l'ADRIA, les tests de croissance sont réalisés selon la norme NF EN ISO 20976-1:2019 (norme établie par le groupe de travail ISO / TC34 / SC09 / WG19 dirigé par l'ADRIA).

L'ADRIA dispose d'une expertise reconnue sur les risques associés à la présence des contaminants sporulés.

> **CHALLENGE-TESTS CLOSTRIDIUM BOTULINUM : VOS PROCÉDÉS SONT-ILS SÛRS ?**

Clostridium botulinum, bactérie sporulée responsable du botulisme alimentaire, est l'un des dangers majeurs pour les produits appertisés, la charcuterie et les plats cuisinés.

ADRIA a un agrément de l'ANSM et dispose d'un laboratoire de confinement L3 pour réaliser vos challenge-tests :

- > Validation de vos traitements thermiques (thermorésistance des spores).
- > Évaluation de la sécurité en conditions réelles ou mésusage de conservation.
- > Évaluation de vos formulations

Sécurisez vos procédés avec l'expertise ADRIA.



© AdobeStock



> Anticiper et réussir la (re)formulation de vos produits

Reformuler ses produits répond à de multiples enjeux :

- > Sécuriser l'approvisionnement face aux tensions sur les matières premières
- > Réduire les coûts
- > S'adapter aux attentes clean label

Ces démarches contribuent aussi aux recommandations de santé publique (baisse du sel, du sucre, des graisses). L'ADRIA vous accompagne pour transformer ces contraintes en leviers d'innovation et renforcer la qualité nutritionnelle de vos produits.

NUTRI-SCORE



NutTri

Pour optimiser la qualité nutritionnelle de vos produits, améliorer votre DNO (Déclaration Nutritionnelle Obligatoire) et optimiser votre Nutri-score®.

Reformulation de vos aliments

1

Identification des leviers d'amélioration de la qualité des produits selon vos critères d'intérêt (Nutri-Score, allégations visées...).

2

Proposition de formulations alternatives en préservant au maximum les propriétés organoleptiques du produit (couleur, saveur, texture...).

3

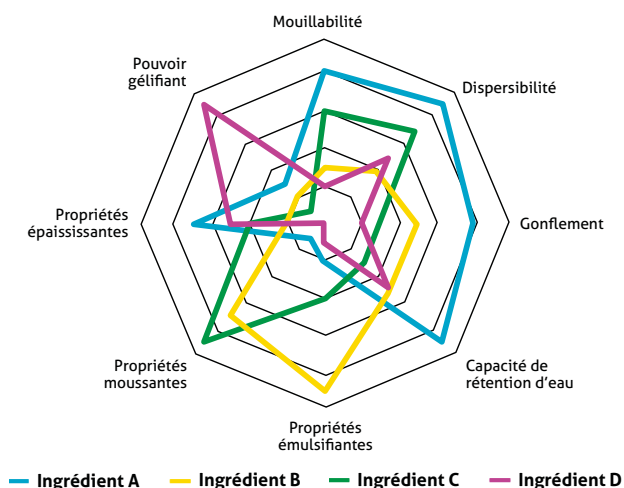
Réalisation de maquettes produits sur votre ligne ou dans le hall pilote ADRIA pour valider les formulations proposées.



> Ne subissez plus les aléas des ingrédients : maîtrisez leurs propriétés fonctionnelles

Mieux connaître les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles de vos ingrédients

La variabilité des ingrédients peut modifier texture, stabilité ou qualité. En mesurant leurs propriétés, vous sécurisez vos formulations, réussissez vos substitutions (clean label, réduction, valorisation de co-produits) et développez des produits plus robustes.



À quoi sert mon ingrédient ?

Un ingrédient ne se résume pas à une fiche technique ou composition : son comportement influence directement celui du produit fini. Les méthodes d'analyse développées par ADRIA permettent :

- > de décrire objectivement ses propriétés (aspect, texture, couleur, fonctionnalité...);
- > de comparer plusieurs solutions;
- > d'anticiper leur impact en formulation.

Vous disposez ainsi d'éléments concrets pour améliorer l'efficacité de vos recettes, limiter les aléas et appuyer vos décisions de développement.





Rendre les process plus sobres et plus durables

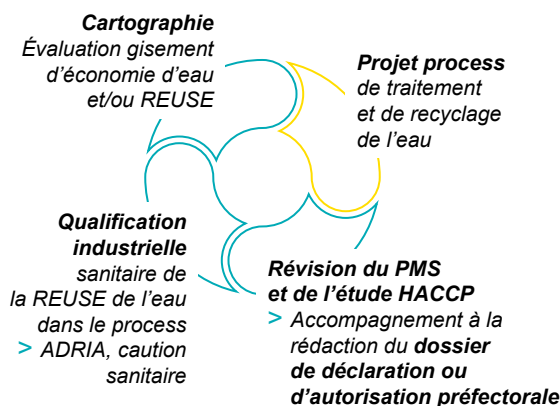
> Diminution de la consommation d'eau

Le décret REUSE et ses opportunités

Le décret n°2024-769, publié en juillet 2024, ouvre de nouvelles perspectives pour les industries agroalimentaires en autorisant, sous conditions strictes, l'utilisation d'**eaux recyclées dans les denrées alimentaires**.

L'ADRIA est à vos côtés pour vous aider à comprendre et à appliquer ces nouvelles dispositions, et garantir des process conformes aux exigences sanitaires.

Votre projet REUSE pas à pas



Optimisation des process et réutilisation des eaux (REUSE)



Conformité réglementaire

Application rigoureuse des décrets 2024-33 et 2024-769, en lien direct avec les exigences de la DGAL



Expertise sanitaire

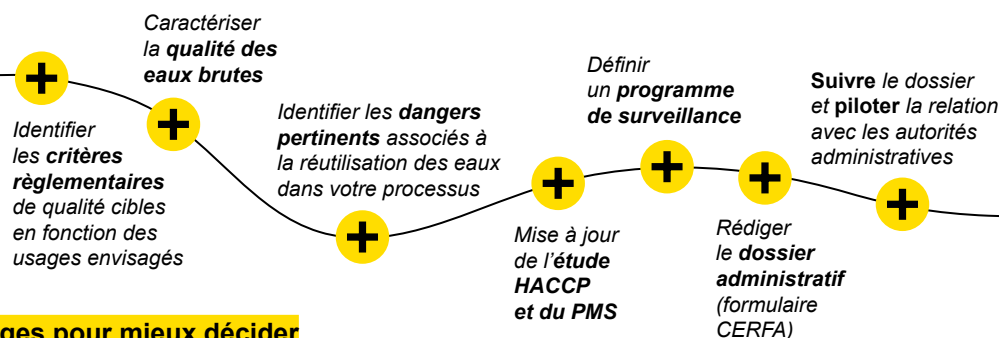
Analyse des dangers, mise à jour HACCP et PMS : garantir que la REUSE n'impacte pas la sécurité de vos produits



Démarches administratives

Accompagnement de la relation avec les autorités compétentes et la rédaction des documents administratifs (ex CERFA)

Votre accompagnement ADRIA



Cartographier vos usages pour mieux décider

Avant d'agir, nous analysons précisément :

- > vos consommations d'eau (quantité, qualité, points de prélèvement),
- > les opportunités concrètes d'économie ou de réutilisation,
- > les points critiques à traiter en priorité.

Une vision claire pour un plan d'action réaliste, sécurisé et aligné avec vos objectifs RSE.

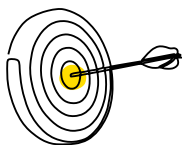
Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr
02 98 10 18 51

Avec l'ADRIA, transformez vos obligations REUSE en levier de progrès durable... et conforme.



> Durabilité des emballages



De l'usage unique vers le réemploi... L'emballage, un indispensable de la conservation alimentaire en pleine transition.

À l'ADRIA, nous prenons en compte la sélection de l'emballage et du mode de conditionnement pour définir ou optimiser la conservation des denrées alimentaires. Une fois son usage terminé, l'emballage devient un déchet, dont il est nécessaire de gérer la fin de vie... ou la seconde vie !

Prestation ADRIA

Diagnostics
Écoconception
et recyclage

**Évaluation
de la performance
du lavage**
Qualification du réemploi
des emballages

Développement packaging
Conseils techniques, gestion
de projet, veille technologique
et réglementaire, mise
en relation fournisseurs

**Détermination
de la durée de vie**
Microbiologie prévisionnelle
(Sym'Previus), analyses
(microbiologie, texture,
physicochimie)

Nous vous accompagnons dans la conception et la mise en œuvre de solutions d'emballages durables, en intégrant les objectifs réglementaires des 3R :

- > Réduction
- > Recyclage
- > Réemploi

Le déploiement du réemploi s'accélère dans le secteur alimentaire, avec des

expérimentations déjà menées à grande échelle. Verre, plastique, métal... tous les matériaux sont concernés. ADRIA qualifie le nettoyage des contenants réemployables pour en vérifier l'innocuité microbiologique, allergène et chimique, et accompagne l'optimisation des procédés de lavage afin de sécuriser vos boucles de réemploi.

Pour favoriser vos achats d'emballages en local, retrouvez les coordonnées des fabricants d'emballages du Grand Ouest sur l'annuaire Breizpack by ADRIA.

Breizpack
by ADRIA

Réseau des Industriels
de l'Emballage en Bretagne

Évaluer la performance du lavage



Maîtrise de la propreté microbiologique, chimique et allergène des contenants



Tests en conditions réelles



Élimination des micro-organismes résistants et limitant la formation de biofilms



Adaptation à différents types de matériaux et formats de contenants

> UN HALL TECHNOLOGIQUE TOURNÉ VERS L'AVENIR

L'ADRIA investit dans son hall pilote pour accompagner la transition vers des emballages plus durables et sobres en énergie.

Parmi les leviers étudiés :

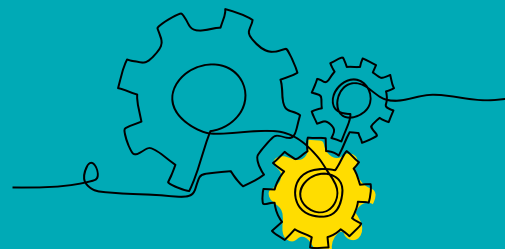
- > L'optimisation des procédés de conditionnement.
- > Le développement de solutions de réemploi des contenants après lavage.

Avec nos partenaires, nous explorons et testons de nouveaux procédés et matériaux pour réduire l'empreinte environnementale des emballages agroalimentaires.



© AdobeStock

Rendez-vous des managers



Des événements dédiés à vos métiers pour être dans l'anticipation ! Chaque année, retrouvez un nouveau programme, toujours en lien avec votre actualité, faisant la part belle aux dernières innovations et aux interventions d'experts reconnus. Ces événements sont pour vous l'occasion de prendre du recul sur vos pratiques quotidiennes, de vous ouvrir sur de nouveaux outils et méthodes de travail, de faire le point sur les sujets d'actualité, d'échanger et de partager votre expérience avec vos homologues.

> RDU DES MANAGERS DE LA QUALITÉ



3 et 4 juin
2026

Vous êtes concernés :

Directeurs et responsables qualité et sécurité des aliments,
responsables QSE, qualitiiciens...

> RDU DES MANAGERS DE LA RÉGLEMENTATION



17 sept.
2026

Vous êtes concernés :

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs
ou juristes en charge de la réglementation (IAA, fournisseurs...)

> RDU DES MANAGERS DU LABORATOIRE



3 décembre
2026

Vous êtes concernés :

Directeurs, responsables et ingénieurs des laboratoires de microbiologie
alimentaire en industrie ou prestataire pour les IAA

Save the date

Service Clients ADRIA
serviceclients@adria.fr
02 98 10 18 51

À NOTER !

Ces rendez-vous **ne sont pas considérés comme des formations** selon le référentiel QUALIOPI. Il n'y a donc pas de convention de formation, et les frais d'inscription ne peuvent pas être pris en charge par des fonds mutualisés (OPCO). Seule une attestation de participation sera délivrée.

Veille & réglementation alimentaire

> Être plus opérationnel et efficace !

Diagnostic réglementaire

Une analyse de vos pratiques réglementaires pour identifier des pistes d'amélioration concrètes.

Support réglementaire

Un accès direct à nos experts pour répondre à vos questions.

Veille réglementation alimentaire

Découvrez Sentinelle Food Law, notre outil de veille en ligne conçu et animé par une équipe d'experts en réglementation alimentaire. Indépendant, exhaustif et réactif, il vous permet de :

- > suivre les sources officielles et scientifiques ;
- > anticiper les évolutions (projets de textes, comptes rendus à Bruxelles...);
- > cibler l'information grâce à un système de filtres adapté à vos enjeux.

Constitution et actualisation de votre fonds réglementaire

Un fonds documentaire toujours à jour pour sécuriser vos démarches.

Accompagnement et aide à l'élaboration des processus

Un appui méthodologique pour fiabiliser vos procédures internes.

« La mission Bruxelles de l'ADRIA est un moment privilégié pour échanger avec les acteurs de la réglementation européenne. Elle permet de mieux comprendre la construction des règlements et d'anticiper les évolutions pour préparer l'entreprise aux changements à venir. »

Sébastien

Responsable Affaires Réglementaires et Techniques, 2025

> Renforcer vos pratiques grâce au collectif

> Appartenir à une communauté

Des clubs réglementaires pour échanger entre pairs et partager vos pratiques.

> Un colloque réglementaire annuel sur un sujet stratégique

Un rendez-vous annuel pour décrypter ensemble les enjeux stratégiques.

> La mission d'entreprises agroalimentaires à Bruxelles

Une immersion à Bruxelles pour rencontrer les institutions européennes.

> Animation de votre réseau réglementaire

Des interventions personnalisées sur site pour sensibiliser et informer vos équipes.

Contactez-nous

reglementation@adria.fr

> 02 98 10 18 81



Anne-Laure
BEQUET



Anne-Gaëlle
LOC'H



Célia
SOYER

Le + !

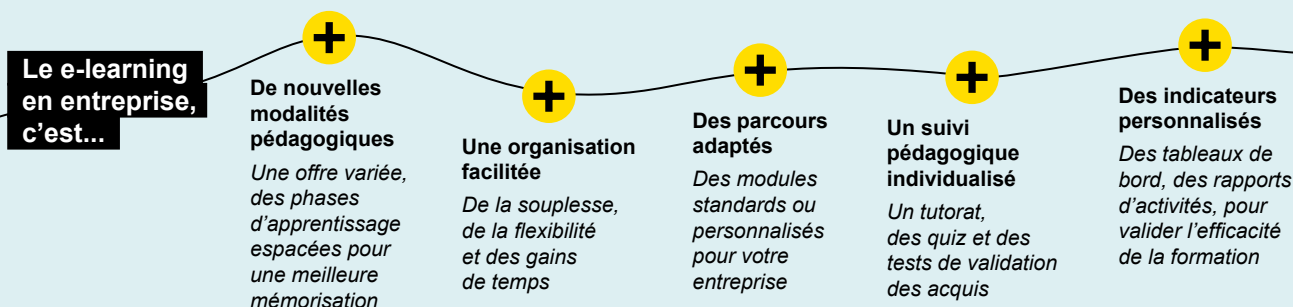
Notre équipe réglementaire suit en continu les évolutions européennes et françaises pour transformer la complexité en solutions concrètes.



Découvrez
Sentinelle Food
Law en vidéo!

Formations digitales

ADRIA, en partenariat avec E-learning Touch, vous propose des modules de e-learning scénarisés et développés par notre équipe interne, disponibles sur une plateforme digitale dédiée (LMS). Nous créons également des modules digitaux sur mesure pour vos formations BPH, afin de renforcer l'efficacité et la mémorisation de vos équipes.



Nos thématiques

- ☒ Comprendre le contexte de la qualité
- ☒ Appliquer et faire appliquer les BPH
- ☒ Connaître les principaux dangers
- ☒ Construire un plan HACCP
- ☒ Conduite du nettoyage et désinfection en IAA
- ☒ Les audits internes et externes
- ☒ Appréhender la gestion des alertes
- ☒ Introduction à la métrologie

Formations Développement Produits Process

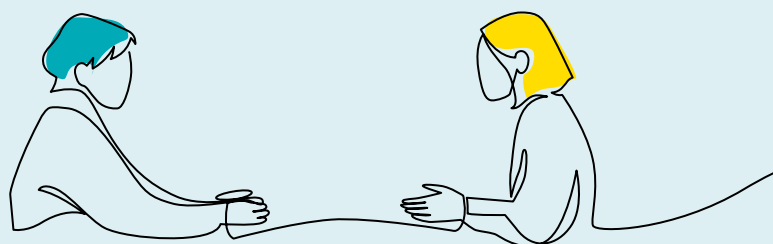
ADRIA propose des formations pratiques pour maîtriser les procédés de transformation et développer vos compétences en atelier :

- > Cutterage
- > Conduite d'autoclave
- > Techniques de fumage et cuisson
- > Conception de barèmes de traitement thermique
- > Formulation de sauces, émulsions et mousses

Ces modules associent théorie, démonstrations et mises en situation pour un transfert direct en entreprise.

Nous travaillons également avec d'autres centres techniques pour enrichir notre offre, par exemple :

- > Avec AGIR, pour les technologies biscuitières
- > Avec ADRIANOR, pour les texturants alimentaires



Activités de formation

FORMATION INTER-ENTREPRISES

> Les avantages

Une pédagogie privilégiant l'approche pratique pour favoriser l'acquisition des connaissances (exercices et mises en situation basés sur des expériences terrain).

Des programmes éprouvés et constamment actualisés proposant toujours plus de solutions innovantes. Nos intervenants experts et passionnés stimuleront vos collaborateurs et leur proposeront de travailler de manière ludique autour de problématiques techniques et métiers.

Partez à la rencontre et échangez avec ces passionnés ainsi que les autres participants !

Besoin d'information ?

formation.inter@adria-formation.fr

> 02 98 10 18 51

> Comment s'inscrire ?

1

Trouvez votre formation

Découvrez notre offre dans ce catalogue ou sur notre site internet www.adria-formationagroalimentaire.fr

Les objectifs, le public ciblé ainsi que les prérequis d'accès à la formation sont indiqués sur les programmes de formation (téléchargeables sur notre site internet ou disponibles sur demande). Le respect des prérequis est nécessaire pour accéder à la formation. En cas de doute, contactez-nous !

2

Contactez-nous et inscrivez-vous

Retournez-nous le bulletin d'inscription complété (téléchargeable sur notre site internet ou disponible sur demande) par mail à formation.inter@adria-formation.fr

3

Enregistrement de votre inscription

Nous accusons réception de votre inscription par mail sous 72 heures (jours ouvrés) après réception de votre bulletin. Nous vous invitons à vous inscrire au plus tôt.

Les inscriptions sont acceptées jusqu'à une semaine avant le début de la formation pour le présentiel, et 3 jours pour le distanciel (selon les places disponibles)..

4

Confirmation de la formation

Au plus tard une semaine avant la session, nous vous adressons la convention de formation et la convocation nominative, ainsi que l'adresse du lieu de formation et une liste d'hôtels à proximité.

Pour les classes virtuelles et les modules autonomes, les procédures et liens de connexion sont envoyés directement aux stagiaires (au plus tard 2 jours avant la session de formation pour les classes virtuelles).



FORMATION INTRA-ENTREPRISE



> Les avantages

Flexibilité d'organisation :
choix de la date, de l'horaire
et du lieu de la formation.

Analyse approfondie des besoins : une équipe dédiée
vous répond dans les plus
brefs délais avec un devis
personnalisé.

Levier de cohésion interne :
une formation contextualisée
pour résoudre des
problématiques spécifiques
et embarquer vos équipes.

> Comment mettre en place votre projet ?

1

Contactez-nous

Contactez-nous pour un recueil de
premiers éléments d'information, nous
accusons réception de votre demande
par mail sous 72 heures (jours ouvrés).

2

Recueil de votre demande

Après consultation
et échange sur votre
besoin, nous construirons
ensemble un devis
personnalisé.

3

Planification

Une fois le devis accepté
par vos soins, nous
planifions la formation
dans vos locaux (ou à
distance selon les cas).

4

Accompagnement et organisation

Notre équipe prendra
contact avec vous
afin de recueillir
les informations
nécessaires au dossier
administratif et à
l'organisation de la
formation.



La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

> LES MODALITÉS DE FORMATION

Selon les thématiques et vos besoins, nos formations
inter-entreprises et intra-entreprises peuvent se décliner :



Présentiel



Blended learning

Format mixte associant
du présentiel et du distanciel
en classe virtuelle et/ou
modules e-learning autonomes



Distanciel

Classe virtuelle



© iStock

Équipe formateurs-consultants



Céline
TOURNIER



François
BOULDOIRES



Claire
TEMPLIER



Gaëlle
QUANTIN



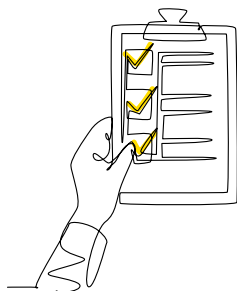
Marine
DASSONVILLE



Vincent
PRIMOT

Nos consultants formateurs auditeurs **accompagnent vos équipes, votre personnel, vos travailleurs**, et cela à toutes les étapes du cycle de vie de vos produits.

L'ADRIA va, selon vos objectifs, contribuer à **maintenir ou monter en compétence**, réaliser un **diagnostic**, un **audit**, accompagner la mise en place de **plan d'actions**, mettre à disposition des **outils** qualité ou des **veilles** réglementaires...



Notre activité formation en résumé

- > Environ **4 000 stagiaires formés** chaque année
- > Un réseau d'une **trentaine de formateurs et consultants** partenaires aux côtés de l'équipe permanente pour satisfaire l'ensemble des demandes au niveau national
- > **99 %** des stagiaires jugent nos formations « utiles » ou « très utiles »
Données issues des enquêtes de satisfaction 2024
- > **100 %** des responsables formation **recommandent** nos formations
Données issues des enquêtes de satisfaction 2024

> CONDITIONS D'ACCÈS À NOS FORMATIONS

Pour tout besoin d'adaptation du parcours de formation, lié à une situation de handicap ou à toute autre situation personnelle, l'ADRIA doit en être informée au moment de l'inscription, c'est-à-dire soit :

- > lors de la réalisation du devis pour les formations intra-entreprise ou sur-mesure,
- > lors de l'envoi du bulletin d'inscription pour les formations inter-entreprises.

Un échange avec notre Référent Handicap sera alors organisé pour définir et vérifier la faisabilité des aménagements nécessaires.

Besoin d'information ?

Contactez notre référent Handicap
handicap.formation@adria.fr





© AdobeStock

Je m'inscris aux formations inter-entreprises

J'accède au bulletin d'inscription et aux CGU.



N° Activité : 53 29 000 6329

N° TVA: FR 45306964271

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

Je contacte l'ADRIA

Pour toutes mes demandes de prestation, accompagnement, audit, sur-mesure...



Sébastien
KEROMNES



Marie-Laure
CARDUNER



Laurence
BÉGEL



Jean-Luc
HERBOMMEZ

> CERTIFICATION QUALIOPI



La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTION DE FORMATION

L'ADRIA est certifiée QUALIOPI depuis décembre 2020.

Cette certification nationale atteste de la **qualité des processus** que nous mettons en œuvre pour la **réalisation des actions de formation** concourant au développement des compétences.

Elle vous garantit par ailleurs la possibilité de continuer à bénéficier de la prise en charge des frais pédagogiques par des fonds publics ou mutualisés (OPCO).



© AdobeStock

Sommaire des formations

Règlementation alimentaire

RA001	Réglementation alimentaire : mode d'emploi	26	RA019	Constituer son fonds réglementaire	27
RA002	Comment étiqueter les produits alimentaires	26	RA020	Cadre réglementaire des retraits/rappels	27
RA003	Utiliser les allégations nutritionnelles et de santé	26	RA021	Réglementation des compléments alimentaires	28
RA004	Réglementation des arômes et denrées aromatisées	26	RA022	Réglementation des produits biologiques	28
RA010	Réglementation des additifs alimentaires	26	RA024	La lutte contre la déforestation	28
RA012	De l'analyse à l'étiquetage des valeurs nutritionnelles	27	RA026	Actualités de la réglementation des contaminants	28
RA015	Risques juridiques liés aux produits alimentaires	27	RA027	Décryptage du règlement PPWR	28
RA016	Aspects réglementaires du clean label	27	RA028	La réutilisation de l'eau en IAA	28
RA017	Réglementation des auxiliaires techno et enzymes	27			

Emballages alimentaires

EM001	Emballages plastiques et recyclage	29	EM010	Déclaration d'aptitude au contact des aliments	30
EM003	Emballages et économie circulaire	29	EM013	BRC global standard for packaging version 7	30
EM004	Initiation à l'emballage alimentaire	29	EM019	Conditionnement sous atmosphère modifiée	30
EM008	Repenser ses emballages pour l'économie circulaire	29	EM023	Fraudes alimentaires : le cas des matériaux au contact	30
EM009	Emballages à base de papier, carton et cellulose	29	EM024	Exigences emballages clients et fournisseurs	30

Évaluation sensorielle

OA001	Maîtriser les outils de l'évaluation sensorielle	31	OA024	Dégustation et vocabulaire sensoriel	31
OA002	Réussir la conduite d'un jury entraîné	31	OA034	Méthodes sensorielles descriptives rapides	31
OA014	Statistiques appliquées à l'évaluation sensorielle	31			

Développement Produits Process

IF006	Sauces et émulsions	32	PS005	Mise au point de fourrages à biscuits et gâteaux	34
IF015	Arts culinaires et développement produits	32	PS006	Technologies et formulations biscuitières	34
IF043	Substituts végétaux aux produits carnés	32	PS008	Chocolat : le comprendre et l'utiliser en formulation	34
IF044	Substituts végétaux aux produits laitiers	32	PS009	Pâtes jaunes	34
IF048	Atelier pratique : les texturants alimentaires	32	TP001	Congélation et décongélation des produits alimentaires	34
OA007	Plans d'expériences : optimisez vos développements	33	TP002	Conduite d'autoclave	35
OA025	Les bases de la biochimie alimentaire	33	TP007	Cutterage et préparation de produits de charcuterie	35
OA027	DDM : Détermination de la date de durabilité minimale	33	TP010	Etuvage, fumage et cuisson des produits carnés	35
PS003	Végétalisation des produits sucrés	33	TP021	Barèmes de stérilisation	35
PS004	Sucres et substituts	33	TP036	Barèmes de pasteurisation	35

Management de la qualité

QE001	Conduite de l'audit qualité interne	36	QE021	BRC Food Safety version 9	38
QE031	Comment auditer ses fournisseurs	36	QE022	IFS Food version 8	38
QE006	Les fondamentaux de la Food Safety Culture	36	QE023	IFS Logistics	38
QE025	Dynamisez votre Food Safety Culture	36	QE039	FSSC 22000 version 6	38
QE013	Boostez l'animation et la communication qualité et SDA	37	QE043	Métrologie des équipements de mesure en IAA	39
QE018	Les fondamentaux de la gestion de crise	37	QE040	Métrologie des équipements de pesage et préemballages	39
QE019	Concevoir son module de formation SDA	37	QE047	Métrologie des préemballages : cartes de contrôle	39
QE026	Bien gérer les réclamations clients	37	QE036	Food defense	39
QE035	Intégrer un service qualité et sécurité des aliments en IAA	37	QE044	Authenticité/fraude : évaluer la vulnérabilité des matières	39

Hygiène & Sécurité des aliments

HS015	Gestion des dangers chimiques dans les aliments	40	HS010	Durée de vie microbiologique des aliments	43
HS035	Allergènes : maîtrise et prévention en IAA	40	HS053	Produits PAM ou non PAM ?	43
HS026	Corps étrangers : maîtrise et prévention en IAA	40	HS032	La microbiologie prévisionnelle (outil Sym'Previus)	43
HS051	Microbiologie alimentaire pour les non microbiologistes	40	HS007	Conduite du nettoyage désinfection en IAA	44
HS022	Bonnes pratiques d'hygiène (PRP) en IAA	41	HS008	Validation des opérations de nettoyage désinfection	44
MP007	Bonnes pratiques d'hygiène pour la maintenance	41	HS023	Nettoyage des circuits fermés en NEP	44
HS028	Optimisez vos inspections «sécurité des aliments»	41	MP026	Initiation à la conception hygiénique des matériels	44
HS049	Evaluer les risques matières premières et fournisseurs	41	HS006	Aérobiocontamination en IAA	44
HS050	Méthodologie d'identification des dangers émergents	41	HS018	Maîtriser l'eau en IAA	45
HS014	HACCP : menez les 12 étapes de votre étude	42	HS034	Biofilms en IAA : maîtrise et prévention	45
HS016	HACCP : Rappels et points clés	42	HS040	Zoning et plan de contrôle environnemental	45
HS017	Déploiement HACCP terrain en faveur de la FSC	42	HS063	Maîtrise des risques liés aux utilités en IAA	45
HS009	HACCP : surveillance, validation, vérification, mise à jour	42	HS064	Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA	45
HS025	Perfectionnement HACCP - parcours de formation avancé	43			

Laboratoire

LB001	Analyses microbiologiques en IAA - Initiation	46	LB013	Levures et moisissures : identifier les contaminants	46
LB002	Analyses microbiologiques en IAA - Perfectionnement	46	LB015	Conduite de tests de croissance selon l'ISO 20976-1	46
LB003	Microbiologie moléculaire en IAA	46	LB018	Vérification de méthodes selon l'ISO 16140-3	46
LB007	Bactéries sporulées en IAA	46			

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

> RÉDUCTIONS SUR LES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

> Inscriptions multiples

Pour l'inscription de plusieurs personnes sur une même session, vous bénéficiez de 10% de remise sur la 2^e inscription et les suivantes.

> Adhérents ADRIA

Nos adhérents bénéficient d'une réduction de 10% dès la première inscription.

Règlementation alimentaire



RÈGLEMENTATION ALIMENTAIRE : MODE D'EMPLOI

Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles)

RA001

Distanciel

21 et 22 mai
12 et 13 nov.
2x0,5J - 850€ HT

- > Expliquer le fonctionnement de la réglementation alimentaire
- > Identifier les sources de droit pertinentes compte tenu des activités de l'entreprise
- > Hiérarchiser les règles (en fonction de leur source, de leur date, etc.)

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la réglementation. Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

COMMENT ÉTIQUETER LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Application du règlement INCO « Etiquetage et déclaration nutritionnelle »

RA002

Présentiel

17 et 18 mars
Rennes
2J - 1150€ HT

Distanciel

26 et 27 nov.
1,5J - 1100€ HT

- > Décrire les règles d'étiquetage en lien avec le Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires »
- > Appliquer la réglementation française et européenne pour réaliser un étiquetage conforme

Toute personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage

Prérequis : avoir des notions de base en réglementation alimentaire et avoir pris connaissance du règlement INCO

UTILISER DES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ SUR SON ÉTIQUETAGE

RA003

Distanciel

11 septembre
0,5J - 500€ HT

- > Identifier les textes applicables à l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé
- > Interpréter les exigences établies par ces textes
- > Expliquer les allégations portant sur les substances botaniques

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D...

Prérequis : connaître les principes d'information loyale et de non-tromperie des consommateurs.

RÈGLEMENTATION DES ARÔMES ET DENRÉES AROMATISÉES

RA004

Présentiel

7 mai
Nantes
1J - 850€ HT

- > Identifier les principales exigences de la réglementation européenne et française sur les arômes
- > Appliquer le règlement (CE) N° 1334/2008 et saisir ses implications concernant l'étiquetage des denrées aromatisées

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation.

Secteur : IAA et fournisseurs d'ingrédients

RÈGLEMENTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

RA010

Distanciel

11 et 12 juin
2x0,5J - 850€ HT

- > Définir le champ d'application du règlement (CE) N°1333/2008 et expliquer ses définitions
- > Expliquer le fonctionnement du règlement et de ses annexes (principe d'autorisation selon des listes positives)
- > Décrire les conditions d'utilisation des additifs et leur étiquetage

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation.

Secteur : IAA et fournisseurs d'ingrédients

DE L'ANALYSE À L'ÉTIQUETAGE DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

Comment appliquer les tolérances ?

RA012

Distanciel

24 et 25 sept.

2x0,5J - 850€ HT

- > Expliquer le contexte et le champ d'application du guide de la Commission européenne fixant des tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées sur les étiquettes
- > Réaliser un étiquetage nutritionnel
- > Analyser un rapport d'analyse de laboratoire
- > Appliquer les règles de tolérance établies par le guide de la Commission européenne

Toute personne impliquée dans la réalisation ou le contrôle d'un étiquetage de valeurs nutritionnelles

Prérequis : connaître les principaux nutriments

LES RISQUES JURIDIQUES LIÉS AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

RA015

Distanciel

21 et 22 mai

2x0,5J - 850€ HT

- > Lister les principales infractions pénales en agroalimentaire
- > Prévenir et gérer le risque pénal
- > Décrire l'imputation du risque dans la chaîne d'approvisionnement et dans l'entreprise
- > Identifier les caractéristiques du risque lié aux concurrents et aux consommateurs
- > Définir la class action à la française

Dirigeants, responsables et ingénieurs des services Réglementation, Juridique, Qualité, Achats...

Prérequis : avoir des notions de base en réglementation alimentaire

LES ASPECTS RÉGLEMENTAIRES DU CLEAN LABEL

RA016

Distanciel

26 et 27 mars

2x0,5J - 850€ HT

- > Expliquer la notion de « clean label »
- > Identifier les points de vigilance dans l'utilisation d'ingrédients alternatifs aux additifs
- > Lister les leviers du « clean label » dans la réglementation générale sur l'étiquetage (INCO)
- > Identifier les critères d'utilisation des différentes allégations « clean label » (allégations « sans », « naturel »...)

Ingénieurs et techniciens en charge de la réglementation, de l'étiquetage ou de la R&D

Prérequis : avoir des connaissances de base en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et d'utilisation d'additifs

RÉGLEMENTATION DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES & DES ENZYMES ALIMENTAIRES

RA017

Distanciel

5 et 6 octobre.

2x0,5J - 850€ HT

- > Expliquer le régime d'autorisation des enzymes
- > Décrire les conditions d'utilisation d'auxiliaires technologiques en France et dans l'UE
- > Décrire les règles d'étiquetage liées à l'utilisation d'enzymes et d'auxiliaires technologiques

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients

Prérequis : connaître l'environnement réglementaire des améliorants alimentaires

CONSTITUER SON FONDS RÉGLEMENTAIRE

RA019

Distanciel

2 juin

1J - 850€ HT

- > Identifier les pans de réglementation alimentaire applicables à son entreprise
- > Expliquer la valeur et l'articulation de différentes règles auxquelles l'entreprise doit se conformer
- > Lister les points d'accès aux règles pertinentes
- > Tenir à jour un fonds réglementaire

Toute personne en charge de la réglementation alimentaire

Prérequis : situer le périmètre et les principaux enjeux réglementaires de son activité.

RETRAITS / RAPPELS : PRINCIPES JURIDIQUES ET RESPONSABILITÉS

Comment appréhender les crises ?

RA020

Présentiel

15 octobre

Nantes

1J - 850€ HT

- > Comprendre les notions essentielles (mise sur le marché, denrée dangereuse, lot, etc.)
- > Identifier l'impact du nouveau guide de gestion des alertes sur les retraits / rappels
- > Comprendre et encadrer sa responsabilité

Toute personne participant à la mise en œuvre des retraits et rappels

Prérequis : connaître les exigences de base de la réglementation alimentaire

LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

RA021

Distanciel

9 décembre

0,5J - 500 € HT

- > Identifier les textes applicables aux compléments alimentaires
- > Expliquer les exigences spécifiques à ces produits
- > Appliquer les règles d'étiquetage des compléments alimentaires

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D...

LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

RA022

Distanciel

4 et 5 mai

2x0,5J - 850 € HT

- > Identifier les textes applicables aux produits biologiques
- > Expliquer les exigences spécifiques à ces produits
- > Appliquer les règles d'étiquetage des produits biologiques

Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, achats...

LA LUTTE CONTRE LA DÉFORESTATION



RA024

Distanciel

5 novembre

1J - 850 € HT

- > Décrire les finalités, le champ d'application et les fondements juridiques du règlement
- > Définir les notions structurantes du règlement
- > Appréhender l'exigence de déclaration de diligence raisonnée
- > Expliquer les principales exigences du règlement et les appliquer à son activité

Ingénieurs et techniciens en charge de la réglementation, de l'étiquetage ou de la R&D, achat ou toute personne en charge de la réglementation ...

CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS : Quelles sont les évolutions de la réglementation ?

RA026

Distanciel

20 janvier

0,5J - 500 € HT

- > Expliquer les modalités selon lesquelles évolue la réglementation sur les contaminants dans les aliments
- > Décrire les derniers changements
- > Identifier les contaminants qui feront partie des prochaines évolutions

Responsables et assistants qualité, responsables de laboratoire, chargés de validation des résultats d'analyse...

Prérequis : Savoir expliquer le règlement UE 2023/915

DÉCRYPTAGE DU RÈGLEMENT PPWR



RA027

Distanciel

3 et 4 février

2x0,5J - 850 € HT

- > Décrire les finalités, le champ d'application et les fondements juridiques du règlement sur les emballages et les déchets d'emballages (PPWR)
- > Expliquer les principales exigences du PPWR selon les thématiques structurantes
- > Comparer les exigences nationales (AGEC) et européennes (PPWR) sur les thématiques clés
- > Identifier les exigences du PPWR ayant un impact direct sur les pratiques de conception, d'achat ou de mise sur le marché des emballages

Toute personne impliquée dans la conception des emballages ou l'étiquetage des denrées alimentaires

Prérequis : Maîtriser la directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages

LA RÉUTILISATION DE L'EAU EN IAA



RA028

Distanciel

16 octobre

0,5J - 500 € HT

- > Identifier le périmètre et les réglementations en vigueur en France pour la réutilisation de l'eau au sein des entreprises agroalimentaires
- > Décrire les exigences liées à la réutilisation de l'eau au sein des entreprises agroalimentaires
- > Identifier les acteurs impliqués dans la réutilisation de l'eau (services de l'entreprise, autorités compétentes...)
- > Expérimenter la mise à jour d'une analyse des dangers simple dans le cadre de la réutilisation de l'eau

Responsables et assistants qualité, responsables environnement, toute personne ayant la responsabilité de la gestion de l'eau sur site

Prérequis : Connaître les obligations de l'utilisation de l'eau destinée à la consommation humaine

Emballages alimentaires



EMBALLAGES PLASTIQUES ET RECYCLAGE



EM001

Présentiel

17 novembre
Nantes

1J - 850€ HT

- > Acquérir les connaissances essentielles sur les matériaux plastiques et leur utilisation en emballage
- > Connaître les différentes technologies de recyclage des matières plastiques
- > Comprendre les intérêts techniques et environnementaux des matières recyclées

Ingénieurs et techniciens des services emballage, achats, R&D, marketing, qualité et conditionnement

EMBALLAGES ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE



EM003

Présentiel

29 septembre
Rennes

1J - 850€ HT

- > Identifier les boucles de valorisation des emballages
- > Comprendre le contexte réglementaire applicable aux emballages

Ingénieurs et techniciens des services emballage, Achats, R&D, Marketing, Qualité et Conditionnement, possibilité d'équipes type CODIR ou team building

INITIATION À L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

EM004

Présentiel

25 et 26 mars
Rennes
13 et 14 octobre
Nantes

2J - 1150€ HT

- > Décrire les différentes fonctions de l'emballage
- > Identifier les caractéristiques des différents matériaux et comment sont fabriqués les emballages pour savoir lire les fiches techniques
- > Expliquer le couple emballage produit : conditionnement, interactions contenant-contenu et conservation
- > Identifier les réglementations applicables aux emballages (alimentarité, environnement)

Ingénieurs et techniciens des services Packaging, Achats, R&D, Marketing, Qualité et Conditionnement

REPENSER SES EMBALLAGES POUR RENTRER DANS L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



EM008

Présentiel

30 septembre
Rennes

1J - 850€ HT

- > Connaître les évolutions technologiques des matériaux et modes de transformation des emballages
- > Connaître et appliquer les leviers d'éco-conception

Ingénieurs et techniciens des services emballage, Achats, R&D, Marketing, Qualité et Conditionnement

Prérequis : Personnes ayant suivi la formation EM003 ou bonne connaissance de la réglementation emballage & environnement (textes : AGECE, PPWR notamment)

CONNAÎTRE LES MATÉRIAUX ET EMBALLAGES À BASE DE PAPIER, CARTON PLAT, CARTON ONDULÉ, CELLULOSE MOULÉE, LEUR TRANSFORMATION ET LES DERNIÈRES INNOVATIONS

EM009

Présentiel

28 avril
Nantes

1J - 850€ HT

- > Acquérir les connaissances essentielles sur les matériaux cellulosiques et leurs modes de transformation
- > Comprendre les évolutions technologiques du matériau cellulose et leurs intérêts

Ingénieurs et techniciens des services emballage, Achats, R&D, Marketing, Qualité et Conditionnement

DÉCLARATIONS D'APTITUDE AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

EM010

Présentiel

24 septembre
Rennes
1J - 850€ HT

Distanciel

19 et 20 mars
10 et 11 décembre
2x0,5J - 850€ HT

- > Identifier les interactions contenu-contenant liées à l'utilisation des matériaux et objets au contact
- > Décrire la déclaration d'aptitude au contact des aliments
- > Exploiter les déclarations d'aptitude au contact des aliments pour en faire une vraie donnée d'entrée de votre système d'analyse des dangers (HACCP)
- > Acquérir une autonomie suffisante pour évaluer la conformité des déclarations de ses fournisseurs tout en respectant une méthodologie cohérente

Responsable, ingénieurs et techniciens des services qualité, production et technique des IAA utilisatrices d'emballages et de machines

Prérequis: Avoir consulté les textes réglementaires clés (règlements UE 1935/2004, 2023/2006, 10/2011)

BRC GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS VERSION 7

EM013

Uniquement INTRA

- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

Ingénieurs et techniciens des services qualité, production et technique. Fabricants et fournisseurs d'emballages et industries utilisatrices d'emballages

CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE

EM019

Présentiel

9 juin
Rennes
1J - 850€ HT

- > Identifier les enjeux du conditionnement sous atmosphère modifiée (qualité sanitaire et organoleptique, impact environnemental, enjeux économiques...)
- > Décrire les caractéristiques et contraintes techniques des équipements, matériaux d'emballage et mélanges gazeux
- > Identifier les moyens de mesure d'efficacité d'un conditionnement sous atmosphère modifiée
- > Comprendre les mécanismes physiques régissant les transferts de matière (O₂, CO₂, H₂O) dans le système emballage/aliment

Utilisateurs d'emballages : Ingénieurs et techniciens des services R&D, packaging, qualité, production

Prérequis: Avoir des notions de microbiologie alimentaire

FRAUDES ALIMENTAIRES, LE CAS DES MATÉRIAUX AU CONTACT

EM023

Distanciel

29 mai au 12 juin
(Parcours composé de 3 classes virtuelles + travail personnel)
1,5J - 850€ HT

- > Lister les exigences en matière de gestion de la fraude
- > Identifier les causes potentielles spécifiques aux matériaux au contact
- > Décrire une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matériaux au contact pour être en mesure de donner confiance aux parties intéressées (clients, autorités, organismes certificateurs...)

Responsables, ingénieurs et techniciens des services qualité, production, achats... IAA et fabricants de matériaux au contact

Prérequis: Connaître la réglementation française et européenne en matière de matériaux au contact et avoir des connaissances sur les méthodes d'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire

EXIGENCES EMBALLAGES CLIENTS ET SPÉCIFICATIONS FOURNISSEURS :

Comprendre, analyser et retranscrire

EM024

Présentiel

8 et 9 octobre
Rennes
2J - 1150€ HT

- > Interpréter une sélection de demandes concernant les emballages, transmises via les cahiers des charges de vos clients (alimentarité, éco-conception...)
- > Différencier les exigences réglementaires des engagements volontaires parmi ces demandes
- > Déterminer les informations à demander aux fournisseurs d'emballage pour répondre aux demandes clients
- > Analyser les réponses des fournisseurs d'emballages et les retranscrire dans les cahiers des charges clients

Ingénieurs et Techniciens des services qualité et emballage, acheteurs d'emballages, toute personne de l'entreprise amenée à renseigner des cahiers des charges clients.

Prérequis: Connaître les bases de l'emballage alimentaire et de l'aptitude au contact alimentaire des emballages. Formations préalables conseillées EM004 et EM010.

Évaluation sensorielle



MAÎTRISER LES OUTILS DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE

OA001

Présentiel

23 au 25 juin
Caen
3J - 1750€ HT

- > Identifier le potentiel de l'évaluation sensorielle pour la réalisation des tests sensoriels internes ou externes
- > Comprendre les bases neurophysiologiques et statistiques
- > Définir les éléments importants pour la mise en place d'un laboratoire d'évaluation sensorielle
- > Lister les principaux tests sensoriels (dans quel cas les utiliser, mise en place et analyse des résultats)

Ingénieurs et techniciens des services qualité, R&D, marketing, analystes sensoriels.
Toute personne souhaitant s'initier à l'évaluation sensorielle

RÉUSSIR LA CONDUITE D'UN JURY ENTRAÎNÉ POUR RÉALISER DES PROFILS SENSORIELS

OA002

Présentiel

25 et 26 nov.
Caen
2J - 1350€ HT

- > Décrire la méthodologie pour la réalisation de profils sensoriels
- > Sélectionner et entraîner des sujets pour un jury développé en interne
- > Utiliser les outils statistiques pour interpréter les résultats, suivre et contrôler les performances du jury

Ingénieurs et techniciens des services qualité, R&D, marketing, analystes sensoriels
Prérequis : Connaître les bases de statistiques. Formation préalable conseillée Réf. OA014 (voir ci-dessous)

STATISTIQUES APPLIQUÉES À L'ÉVALUATION SENSORIELLE : LES FONDAMENTAUX

OA014

Présentiel

30 sept. et 1^{er}
octobre
Caen
2J - 1350€ HT

- > Identifier les bases des statistiques uni et multidimensionnelles utilisées en évaluation sensorielle
- > Décrire les principaux tests d'hypothèse et de comparaison
- > Mettre en application sur Excel

Toute personne utilisant les outils de l'évaluation sensorielle

DÉGUSTATION ET VOCABULAIRE SENSORIEL POUR DÉCRIRE VOS PRODUITS

OA024

Présentiel

2 avril
Rennes
3 décembre
Nantes
1J - 850€ HT

- > Acquérir les bases des bonnes pratiques de l'analyse sensorielle et éviter les biais pour mettre en place une dégustation
- > Comprendre les notions de perception sensorielle et de plaisir alimentaire
- > Appliquer une méthode pour décrire vos produits en utilisant un vocabulaire pertinent et consensuel

Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits

LES MÉTHODES SENSORIELLES DESCRIPTIVES RAPIDES : Une opportunité pour les PME

OA034

Présentiel

16 et 17 juin
Arras
1,5J - 1100€ HT

- > Lister les méthodes sensorielles en fonction de l'objectif visé
- > Décrire les méthodes descriptives rapides et leur intérêt par rapport aux méthodes classiques
- > Expliquer comment les mettre en œuvre en pratique et analyser les données
- > Identifier le potentiel et les limites des différentes méthodes pour bien les choisir

Ingénieurs et techniciens R&D, qualité, marketing amenés à utiliser ou choisir les techniques d'analyse sensorielle

Développement Produits Process



SAUCES ET ÉMULSIONS : MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX

IF006

Présentiel

9 et 10 déc.
Quimper
2J - 1250 € HT

- > Connaître les différents équipements utilisés et les propriétés fonctionnelles des ingrédients sur la texture des sauces.
- > Expliquer les mécanismes impliqués dans la formulation des différents types de sauces.
- > Formuler et transposer une sauce stable à l'échelle industrielle.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et applications

Prérequis : Bases en biochimie alimentaire et science des aliments

ARTS CULINAIRES & DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS : Une autre approche de l'innovation

IF015

Présentiel

24 et 25 juin
A définir
2J - 1450 € HT

- > Définir les composantes d'une recette et son domaine expérimental
- > Traduire une recette en problématiques de formulation (systèmes, interactions, transferts...)
- > Lister les différentes étapes et identifier les points clés d'une démarche expérimentale en formulation
- > Appliquer une démarche méthodologique en formulation

Chefs de projets, ingénieurs et techniciens R&D/formulation, cuisiniers travaillant en industries

Prérequis : Participer à des projets de développement / R&D

SUBSTITUTS VÉGÉTAUX AUX PRODUITS CARNÉS : SÉCURISER VOS PRODUITS ET RESPECTER LES OBLIGATIONS D'ÉTIQUETAGE

NOUVEAU

IF043

Distanciel

7 et 8 octobre
2x0,5J - 850 € HT

- > Identifier et maîtriser les risques spécifiques aux substituts végétaux de produits carnés
- > Garantir le respect des exigences réglementaires pour l'étiquetage des substituts végétaux de produits carnés

Responsables Qualité, Sécurité des aliments et Réglementation

Responsables R&D et Innovation travaillant sur les alternatives végétales

Resp. industriels / chefs de projet impliqués dans la mise sur le marché de substituts végétaux à la viande

Prérequis : Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Notions générales sur l'étiquetage alimentaire

SUBSTITUTS VÉGÉTAUX AUX PRODUITS LAITIERS : SÉCURISER VOS PRODUITS ET RESPECTER LES OBLIGATIONS D'ÉTIQUETAGE

NOUVEAU

IF044

Distanciel

18 et 19 nov.
2x0,5J - 850 € HT

- > Identifier et maîtriser les risques spécifiques aux substituts végétaux de produits laitiers
- > Garantir le respect des exigences réglementaires pour l'étiquetage des substituts végétaux de produits laitiers

ATELIER PRATIQUE : LES TEXTURANTS ALIMENTAIRES

IF048

Présentiel

8 et 9 déc.
Arras
2J - 1350 € HT

- > Choisir un agent de texture en fonction de son produit et de ses procédés de fabrication
- > Décrire les conditions de mise en œuvre des texturants
- > Réaliser et interpréter des mesures de texture pour orienter le choix d'un texturant
- > Identifier les opportunités et limites de solutions « clean label » de texturation

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoire d'application

Prérequis : Connaître les bases de biochimie alimentaire et avoir des notions de rhéologie

PLANS D'EXPÉRIENCES : OPTIMISEZ VOS DÉVELOPPEMENTS



OA007

Présentiel

9 et 10 juin
Arras
2J - 1350€ HT

- > Utiliser les plans d'expériences (DoE) pour minimiser le nombre d'expériences en maximisant la précision des résultats
- > Déterminer les niveaux des facteurs qui permettent une optimisation
- > Déterminer l'influence des facteurs et leurs interactions
- > Fournir un modèle prédictif pour anticiper les changements

Ingénieurs et chefs de projet R&D

LES BASES DE LA BIOCHIMIE ALIMENTAIRE

OA025

Distanciel

16 et 23 juin
2J - 1150€ HT

- > Expliquer les principales notions de chimie (réactions, liaisons chimiques, stabilité...)
- > Comprendre le rôle de l'eau dans les réactions chimiques
- > Connaître les principaux constituants alimentaires (eau, lipides, glucides, protéines, minéraux, vitamines...)
- > Identifier les interactions entre constituants d'une matrice alimentaire

Toute personne souhaitant acquérir ou revoir les bases de la biochimie alimentaire

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE : OUTILS D'AIDE À LA DÉTERMINATION

OA027

Uniquement INTRA

- > Décrire la réglementation encadrant la détermination de la Date de Durabilité Minimale (DDM)
- > Lister les altérations pouvant impacter la DDM
- > Décrire les différents outils utilisables dans une démarche de détermination de la DDM (analyse sensorielle, calcul de l'activité de l'eau,...)
- > Identifier des repères pour élaborer une méthodologie de détermination de la DDM

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire et R&D

VÉGÉTALISATION DES PRODUITS SUCRÉS - SOLUTIONS INGRÉDIENTS ET DÉMARCHE DE REFORMULATION



PS003

Présentiel

3 et 4 juin
Bordeaux
2J - 1700€ HT

- > Définir les défis de la formulation végétale et les ingrédients à substituer
- > Sélectionner les substituts selon les fonctionnalités recherchées
- > Construire une démarche de reformulation produit

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application

Secteurs : agro-alimentaire ou fabricant d'ingrédients ou d'additifs.

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

SUCRES ET SUBSTITUTS : CERNER LEURS PROPRIÉTÉS POUR MIEUX FORMULER

PS004

Présentiel

30 sept et 1^{er} oct.
Bordeaux
2J - 1350€ HT

- > Identifier les principaux sucres et substituts utilisés en agroalimentaire et leurs fonctionnalités
- > Piloter la reformulation produit pour tendre vers une amélioration nutritionnelle
- > Choisir des solutions ingrédients adaptés au cahier des charges produit et dans le respect de la réglementation
- > Identifier des pistes d'innovation en phase avec les tendances de consommation et du marché

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

OPTIMISER LA MISE AU POINT ET LA MISE EN ŒUVRE DES FOURRAGES À BISCUITS ET GÂTEAUX MOELLEUX

PS005

Présentiel

18 et 19 nov.
Bordeaux
2J - 1350 € HT

- > Distinguer les caractéristiques de fourrages gras et aqueux
- > Distinguer les différents outils de fabrication et de dépose des fourrages
- > Piloter la mise au point et la mise en œuvre des fourrages en jouant sur la formulation, les paramètres de process et la caractérisation analytique
- > Lister les paramètres clés de la stabilité des fourrages

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application

TECHNOLOGIES ET FORMULATIONS BISCUITIÈRES : MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX

PS006

Présentiel

7 et 8 octobre
Bordeaux
2J - 1350 € HT

- > Décrire les fonctionnalités des différents ingrédients du biscuit
- > Décrire les différentes technologies biscuitières et choisir une technologie en fonction du type de biscuit souhaité
- > Piloter la mise au point de biscuits en jouant sur la formulation et les paramètres de process selon le cahier des charges fixé (Bio, clean label, sans gluten...)
- > Décrire les principales étapes de la cuisson et le comportement des ingrédients durant la cuisson
- > Mettre en relation les problématiques connues avec des solutions formulation ou process

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Lirication

LE CHOCOLAT : LE COMPRENDRE, LE MAÎTRISER, LE CARACTÉRISER ET L'UTILISER EN FORMULATION

PS008

Présentiel

18 et 19 mars
Bordeaux
2J - 1700 € HT

- > Interpréter des résultats analytiques de manière à pouvoir identifier la qualité d'un chocolat et anticiper son vieillissement
- > Identifier les concepts clés de formulation afin de maîtriser la stabilité et la texture des ganaches et des fourrages
- > Lister les paramètres clés de la stabilité des matrices contenant des mélanges de matières grasses (compatibilité, teneurs...) pour éviter les phénomènes de déphasage, blanchiment
- > Distinguer les principaux descripteurs et méthodologies d'analyse sensorielle appliqués au chocolat

Ingénieurs R&D souhaitant consolider leurs connaissances scientifiques sur les matrices chocolatées

Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

FORMATION PÂTES JAUNES : MAÎTRISE DES FABRICATIONS ET REFORMULATION RAISONNÉE



PS009

Présentiel

24 et 25 juin
Bordeaux
2J - 1350 € HT

- > Déterminer la fonctionnalité des ingrédients clés dans les gâteaux moelleux
- > Identifier les procédés de fabrication et les paramètres critiques
- > Lister les paramètres clés de la stabilité des produits
- > Résoudre les problématiques liées à l'emploi du chocolat et des fourrages dans les matrices moelleuses

Ingénieurs et techniciens des services R&D, laboratoires d'application

Secteurs : agro-alimentaire ou fabricant d'ingrédients ou d'additifs.

CONGÉLATION ET DÉCONGÉLATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

TP001

Distanciel

19 et 23 juin
2J - 1250 € HT

- > Décrire les phénomènes physiques, biochimiques, microbiologiques et l'impact nutritionnel des opérations de congélation et de décongélant
- > Expliquer les différentes techniques de congélation et de décongélant en IAA
- > Comparer les technologies en fonction des applications et des coûts de production pour choisir la technique appropriée à son produit

Ingénieurs et techniciens des services Production, Qualité et R&D

Prérequis : Avoir des notions de biochimie et de microbiologie alimentaire

Présentiel

9 et 10 sept.
Quimper
2J - 1250€ HT

- > Comprendre les rôles du traitement thermique et savoir expliquer le fonctionnement d'un équipement de stérilisation.
- > Conduire un autoclave de manière autonome
- > Connaître et respecter les procédures de contrôle et de sécurité
- > Savoir réagir en cas de dysfonctionnement

Ingénieurs, techniciens, opérateurs des services R&D, production et maintenance destinés à utiliser un autoclave. Artisans conserveurs, créateur d'entreprise artisanale.

Prérequis : Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène

CUTTERAGE ET PRÉPARATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE SALAISSON

Présentiel

27 et 28 mai
Quimper
2J - 1250€ HT

- > Décrire les caractéristiques et le rôle des matières premières, des ingrédients et des additifs utilisés dans les formulations.
- > Expliquer les phénomènes intervenant lors de l'opération de cutterage
- > Choisir les paramètres clés de fabrication

Cutteristes, encadrement de proximité en production, techniciens R&D...

Prérequis : Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène

FONDAMENTAUX DES PROCESS D'ÉTUVAGE, DE FUMAGE ET DE CUISSON DES PRODUITS CARNÉS

Présentiel

10 et 11 nov.
Quimper
2J - 1250€ HT

- > Connaître les différentes technologies et équipements utilisés
- > Comprendre les principes physico-chimiques impliqués et leur impact sur les caractéristiques organoleptiques et la sécurité microbiologique
- > Identifier, analyser et ajuster les paramètres de fabrication pour maîtriser la qualité, la conservation des produits et les rendements matières

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Production et Qualité

Prérequis : Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène

BARÈMES DE STÉRILISATION : VALIDEZ ET OPTIMISEZ VOS PRATIQUES

Présentiel

7 et 8 octobre
Quimper
2J - 1250€ HT

- > Définir les notions de stérilité commerciale et de valeur stérilisatrice cible
- > Concevoir un nouveau barème
- > Expliquer le comportement et les spécificités des emballages
- > Transposer le barème en conditions industrielles
- > Identifier les paramètres et conditions d'optimisation (notion de qualité et valeur cuisatrice, axes et moyens d'optimisation)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu aseptique)

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les traitements thermiques des aliments

BARÈMES DE PASTEURISATION : VALIDEZ ET OPTIMISEZ VOS PRATIQUES

Présentiel

17 et 18 juin
Rennes
2J - 1250€ HT

- > Définir le niveau de pasteurisation attendu (risques microbiologiques, DLC)
- > Choisir et établir un barème de pasteurisation
- > Proposer des actions pour améliorer la qualification et la maîtrise des barèmes au niveau industriel
- > Identifier des solutions en fonction des contraintes liées aux emballages
- > Proposer des outils pour optimiser les barèmes et les DLC, et apprendre à les utiliser
- > Travailler sur des études de cas permettant de se mettre en situation et de renforcer son autonomie

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production des IAA en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu)

Prérequis : Avoir des connaissances de base sur les traitements thermiques des aliments

Management de la Qualité



CONDUITE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

QE001

Présentiel

25 et 26 mars

29 et 30 sept.

Quimper

2J - 1350€ HT

**Blended learning
proposé en
INTRA**

- > Identifier les points clés d'un processus d'audit interne
- > Maîtriser les techniques de communication en audit interne
- > Savoir préparer, conduire et conclure un audit interne
- > S'exercer en pratique lors de la réalisation d'un audit dans une entreprise agroalimentaire

Responsables et techniciens, service Qualité, futurs auditeurs internes du Système de Management de la Qualité

COMMENT AUDITER SES FOURNISSEURS

pour maîtriser ses achats de matières premières, d'emballages et de prestations

QE031

Distanciel

4 et 5 février

2J - 1350€ HT

Présentiel

22 et 23 sept.

Nantes

2J - 1350€ HT

- > Identifier les thèmes judicieux (respect des recettes et spécifications, sécurité des aliments, authenticité, quantité, traçabilité...) permettant de créer une grille d'audit pertinente
- > Se préparer à mener un audit fournisseur sur les aspects documentaires et pratiques
- > Utiliser les techniques de communication dans les situations d'entretien avec les audités
- > Choisir un comportement adapté au contexte (audit de référencement, audit de suivi ou audit ponctuel lié à un défaut sur le produit ou la prestation)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Achats amenés à réaliser des audits fournisseurs ou souhaitant s'y préparer, auditeurs seconde partie...

Prérequis: Avoir des connaissances en management de la qualité et de la sécurité des aliments (HACCP, référentiels IFS, BRC...)

LES FONDAMENTAUX DE LA FOOD SAFETY CULTURE :

Démystifier le concept pour comprendre les attendus et initier la démarche dans votre entreprise

QE006

Distanciel

19 mars

1J - 850€ HT

- > Lister les exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture
- > Expliquer les concepts liés à la Food Safety Culture
- > Découvrir des outils pratiques pour réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de Food Safety Culture
- > S'aider de ses pairs pour réfléchir et initier un plan d'actions

Responsables qualité ou toute personne impliquée dans l'animation de la Food Safety Culture

DYNAMISEZ VOTRE FOOD SAFETY CULTURE :

Intégrez des outils pour réaliser votre propre diagnostic de maturité et élaborer votre plan d'actions

QE025

Distanciel

Du 11 au 26 juin

Du 5 au 20 nov.

2J - 1450€ HT

Parcours composé de 4 classes virtuelles, du travail personnel intersessions et une séance de coaching personnalisée.

- > Lister les exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture
- > Expliquer les concepts liés à la Food Safety Culture
- > Décrire la démarche pour réaliser son diagnostic
- > Réaliser une évaluation de la maturité de son organisation en matière de Food Safety Culture (pré-diagnostic inclus)
- > Identifier les pistes d'optimisation et établir un plan d'action (*Le + : échange sous format coaching avec le formateur consultant sur la pertinence de vos pistes*)

Responsables qualité ou toute personne impliquée dans l'animation de la Food Safety Culture

Prérequis: Avoir déjà initié et fait vivre un plan d'actions autour de la culture de la sécurité des aliments



BOOSTEZ L'ANIMATION ET LA COMMUNICATION QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN INTERNE !

QE013

Parcours Mixte

Présentiel Nantes
(1,5 J) 10-11 sept.

+ Classe virtuelle
(0,5 J) 9 oct.

2J - 1150€ HT

- > Structurer les rôles et missions de l'équipe «sécurité des aliments» pour une adhésion plus forte
- > Identifier les clés pour mieux communiquer autour de la qualité et de la sécurité des aliments
- > Mettre en place des indicateurs SMART et communiquer des informations adaptées

Responsables et assistants Qualité, toute personne devant prendre en charge l'animation de la qualité et de la sécurité des aliments au sein de son entreprise

NB : La classe virtuelle de clôture permet aux participants d'échanger sur les actions mises en œuvre au sein de leurs entreprises suite à la partie présentielle.

LES FONDAMENTAUX DE LA GESTION DE CRISE EN IAA

QE018

Uniquement INTRA

- > Comprendre les principes fondamentaux de la gestion de crise
- > Identifier les obligations réglementaires en matière de gestion de crise dans le domaine de la sécurité des aliments
- > Traiter une crise en déroulant les différentes phases du process de gestion de crise (rôles et responsabilités dans l'équipe, communication efficace, procédures d'alerte et de rappel, clôture et retour d'expériences)

Toute personne impliquée dans la gestion de crise en industrie agroalimentaire.

CONCEVOIR ET AMÉLIORER SES SUPPORTS DE FORMATION EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS

QE019

Uniquement INTRA

- > Concevoir ou améliorer un support pédagogique de formation en salle
- > Identifier des techniques pour rendre son animation plus interactive
- > Déployer de nouvelles méthodes pédagogiques dans le cadre de ses formations internes

Responsables et assistants Qualité, toute personne devant prendre en charge l'animation de sessions de formation en hygiène et sécurité des aliments

BIEN GÉRER LES RÉCLAMATIONS CLIENTS :

Mettre en place une communication adaptée et un traitement efficace des données

QE026

Distanciel

2 juin
1J - 850€ HT

- > Acquérir les compétences relationnelles pour bien gérer les réclamations
- > Construire une argumentation performante pour répondre au client
- > Utiliser la méthode AMARC (Association pour le Management de la Réclamation Client) à l'écrit et à l'oral

Responsables et ingénieurs des services Qualité.

Toute personne en contact avec les clients, centre d'appels, commerciaux...

Prérequis : Travailler en relation avec la gestion des réclamations en agroalimentaire

INTÉGREZ UN SERVICE QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN IAA :

Consolidez vos connaissances et gagnez en opérationnalité

QE035

Formation mixte

Du 1^{er} juin au 3 juillet
Distanciel / Nantes
Du 16 nov. au 11 déc.
Distanciel / Rennes

4J (30 heures)
Présentiel 3J (21h)
Distanciel (9h)
2450€ HT

- > Intégrer le contexte réglementaire, l'environnement et les enjeux de la Qualité et de la Sécurité des aliments dans les entreprises agroalimentaires
- > Acquérir les connaissances structurantes sur les méthodologies, outils et techniques utilisés par les services Qualité en IAA
- > Appréhender les missions et les métiers de la qualité

Futurs assistants Qualité, toute personne intégrant un service qualité en IAA.

Personnes changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise, techniciens, ingénieurs, responsables qualité venant d'autres secteurs d'activité intégrant une IAA.

**Uniquement
INTRA**

- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

**Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes...
travaillant dans des entreprises souhaitant aller vers la certification BRC Food safety**

IFS FOOD VERSION 8

**Uniquement
INTRA**

- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

**Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes...
travaillant dans des entreprises souhaitant aller vers la certification IFS Food**

IFS LOGISTICS VERSION 3

**Uniquement
INTRA**

- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

**Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes...
travaillant dans des entreprises souhaitant aller vers la certification IFS Logistics**

FSSC 22000 VERSION 6

**Uniquement
INTRA**

- > Identifier les enjeux majeurs de la certification FSSC 22000
- > Définir le système de notation et le protocole d'obtention de la certification
- > Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
- > Permettre aux participants d'interpréter le référentiel et de le mettre en place au sein de leur entreprise

**Directeurs de sites, responsables Qualité, responsables de Production, auditeurs internes...
travaillant dans des entreprises souhaitant aller vers la certification FSSC 22000**



MÉTROLOGIE DES ÉQUIPEMENTS DE MESURE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Présentiel

12 et 13 mars
Nantes
1,5J - 1100€ HT

Distanciel

8 et 9 octobre
1,5J - 1100€ HT

- > Comprendre les bases de la métrologie et les exigences des référentiels de certification
- > Connaître les spécificités des équipements utilisés en IAA et les normes associées
- > Gérer au quotidien la métrologie des équipements

**Personnel impliqué dans les décisions métrologiques et la gestion d'un parc d'équipements
de mesure en Industrie agroalimentaire**

Présentiel

18 mars
Nantes
1J - 850 € HT

Distanciel

2 décembre
1J - 850 € HT

- > Expliquer la théorie et les bases statistiques pour appliquer la réglementation sur les préemballés
- > Comprendre et définir les obligations réglementaires sur les quantités vendues
- > Expliquer les bases de la métrologie des instruments de pesage à appliquer en usine
- > Comprendre et définir les contraintes réglementaires pour les équipements soumis à la métrologie légale
- > Expliquer les principes du contrôle par l'administration et du contrôle par l'industriel à appliquer en usine
- > Comprendre et définir les dispositions applicables du guide DGCCRF au contrôle métrologique des préemballages avec ou sans « e » métrologique

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages, la gestion d'un parc d'équipements de mesure ou dans la mise en application des exigences réglementaires

Prérequis : Connaissance de base sur la réglementation applicable en matière de préemballés

MÉTROLOGIE DES PRÉEMBALLAGES : MISE EN PLACE DES CARTES DE CONTRÔLE ET CONTRÔLES EN PRODUCTION

QE047

Présentiel

19 mars
Nantes
1J - 850 € HT

Distanciel

3 décembre
1J - 850 € HT

- > Expliquer le principe du contrôle en cours de fabrication par l'industriel
- > Concevoir et exploiter un plan de contrôle (centrage, dérèglement, contrôle à 100 %, contrôle par échantillonnage)
- > Concevoir et exploiter une carte de contrôle des contenus des préemballages et des produits (cartes de contrôle de Shewart, limites de contrôle)

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages, ou dans la mise en application des contrôles métrologiques et cartes de contrôle

Prérequis : Connaître les bases sur la réglementation applicable et les bases des règles statistiques pour la mesure (Formation préalable conseillée : QE040)

Offre DUO !

Participez aux formations QE040 et QE047 et bénéficiez d'un **tarif spécial** (1360 € HT les 2 jours soit 20% de remise).

FOOD DEFENSE : Mettre en place un système de protection contre les actes de malveillance

QE036

Distanciel

31 mars
13 novembre
1J - 1100 € HT

- > Identifier les exigences en matière de protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance
- > Citer les pré-requis en matière de Food Defense
- > Énoncer les critères pour mettre en œuvre une analyse des dangers, structurée et documentée, pour assurer la sûreté des denrées alimentaires (type VACCP)

Directeurs et responsables des services qualité, production, maintenance, direction générale...

Prérequis : Connaître les référentiels Sécurité des aliments (IFS, BRCS, ISO 22000...)

AUTHENTICITÉ / FRAUDE : Évaluer la vulnérabilité des Matières

QE044

Distanciel

24 mars
2 décembre
1J - 1100 € HT

- > Identifier les attentes des référentiels en matière de maîtrise de la fraude
- > Citer les sources d'information en lien avec la veille sur la fraude
- > Définir et utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matières : matières premières, emballages... permettant de définir un plan d'actions de réduction du risque de fraude

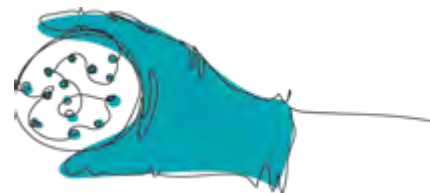
Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Achats

Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et sur les référentiels Sécurité des aliments

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51



Hygiène & Sécurité des aliments

GESTION DES DANGERS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS

HS015

Distanciel

27 au 30 avril
4x0,5J - 1150€ HT

Présentiel

5 et 6 nov.
Nantes
2J - 1150€ HT

- > Obtenir des informations de base concernant les différents risques chimiques susceptibles d'affecter les aliments
- > Prendre en compte les dangers chimiques dans son analyse HACCP
- > Mettre en place des mesures de maîtrise adaptées

Ingénieurs et techniciens des services Qualité des industries agroalimentaires

Prérequis: Connaître la méthode HACCP

ALLERGÈNES : MAÎTRISE ET PRÉVENTION EN IAA

HS035

Présentiel

21 mai
Rennes
1J - 850€ HT

- > Décrire les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire
- > Discuter les mesures de maîtrise à prendre dans le cadre du danger allergène dans son système HACCP (allergènes à déclaration obligatoire, présence fortuite, nouveaux allergènes)
- > Identifier les seuils en relation avec l'étiquetage et la gestion des alertes
- > Lister les techniques et outils d'analyse disponibles permettant de suivre les niveaux de contamination

Personnels de l'encadrement et des services Qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports, et concernés par la problématique des allergènes

Prérequis: Connaître les principes de l'HACCP et les exigences en la matière du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site

CORPS ÉTRANGERS : MAÎTRISE ET PRÉVENTION EN IAA

HS026

Présentiel

4 et 5 novembre
Rennes
2J - 1150€ HT

- > Lister les risques associés aux corps étrangers dans les aliments
- > Décrire le contexte réglementaire et les exigences des référentiels de certification IFS et BRC en matière de maîtrise des corps étrangers (taille, forme, consistance)
- > Expliquer les bonnes pratiques à mettre en oeuvre
- > Décrire les principes de fonctionnement, les avantages et les limites des détecteurs de métaux et systèmes à rayons X pour la réduction des contaminants
- > Intégrer les corps étrangers dans son étude HACCP: validation des limites critiques, surveillance et vérification

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Technique, Maintenance, en charge des moyens de détection dans les ateliers

Prérequis: Connaître la méthode HACCP

LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE POUR LES NON MICROBIOLOGISTES

HS051

Présentiel

20 et 21 mai
Nantes
13 et 14 oct.
Arras
2J - 1150€ HT

- > Énumérer les principaux microorganismes d'intérêt dans les aliments et définir les conséquences de leur développement dans les aliments et sur la santé humaine
- > Savoir interpréter des rapports de résultats d'analyses microbiologiques
- > Expliquer l'intérêt des bonnes pratiques d'hygiène et des techniques de conservation des aliments

Distanciel

23 et 27 janvier
17 et 20 novembre
2J - 1150€ HT

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire

**Uniquement
INTRA**

- > Identifier les dangers alimentaires dans son activité
- > Adopter les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur sur son site.
- > Être acteur de la sécurité des aliments

Toute personne travaillant dans des entreprises fabriquant des denrées alimentaires ou des emballages destinés au contact alimentaire (opérateurs, chefs d'équipe, techniciens maintenance...)

Méthodes: différents outils, traditionnels ou innovants, toujours ludiques et interactifs, en fonction des besoins identifiés par le formateur (animation avec questionnaire immersif, enquête dans les ateliers, mise en situation, résolution de problèmes, jeu des 5M, parcours avec tablette numérique, autoformation, roadbook, Escape Game BPH...)

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR LA MAINTENANCE

**Uniquement
INTRA**

- > Identifier les risques sanitaires liés aux opérations de maintenance dans le cadre de la production alimentaire
- > Organiser les interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- > Valider l'absence de risque sanitaire suite à une intervention de maintenance
- > Expliquer les principales notions de conception hygiénique pour être capable d'identifier les défauts des équipements et d'apporter des solutions

Ingénieurs et techniciens des services Maintenance et Technique

OPTIMISEZ VOS INSPECTIONS « SÉCURITÉ DES ALIMENTS »

**Uniquement
INTRA**

- > Construire des outils (grilles d'inspection...) pour s'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les ateliers de production, de la surveillance des CCP/PRPo ou des spécifications
- > Préparer, conduire et conclure les inspections « Sécurité des aliments » de façon efficace
- > Mener un plan d'action

Responsables et techniciens des services Qualité et Production, futurs inspecteurs Sécurité des aliments

Prérequis: Avoir des connaissances en hygiène et management de la qualité

ÉVALUER LES RISQUES MATIÈRES PREMIÈRES ET FOURNISSEURS :

Intégrer la sécurité des aliments dans le processus achat

Distanciel

1^{er} et 2 avril
10 et 11 déc.
1,5J - 1250€ HT

- > Identifier les dangers dans vos matières premières, ingrédients et emballages
- > Interpréter les informations sur les dangers, les niveaux acceptables, la gravité des effets sur la santé... pour faire une analyse des dangers documentée
- > Adapter votre politique d'achats, les critères pour vos audits fournisseurs, vos plans de contrôles matières premières et ingrédients
- > Traduire la notion de fournisseur à risque
- > Définir les éléments à mettre en place permettant de référencer et évaluer son fournisseur

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Sécurité des Aliments, Achats...

Prérequis: Avoir des connaissances en HACCP et sécurité des aliments

MÉTHODOLOGIE D'IDENTIFICATION DES DANGERS ÉMERGENTS

Distanciel

12 mai
1J - 850€ HT

- > Définir ce que pourrait être un danger émergent
- > Identifier les principales sources à prendre en compte dans la surveillance des dangers émergents
- > Catégoriser les dangers émergents, évaluer les risques et identifier les pistes d'élaboration de sa stratégie d'entreprise dans la gestion des dangers émergents

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Sécurité des Aliments, Achats...

Prérequis: Pratiquer la méthode HACCP et savoir utiliser la réglementation alimentaire

HACCP : MENEZ LES 12 ÉTAPES DE VOTRE ÉTUDE

HACCP NIVEAU 1 : INITIATION

HS014

Présentiel

4 et 5 mars
Nantes
2J - 1150€ HT

Distanciel

3 et 6 nov.
2J - 1150€ HT

**Blended learning
proposé en
INTRA**

- > Situer la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et son environnement Qualité
- > Décrire les 12 étapes et les 7 principes de la méthode HACCP en précisant leurs conditions de réussite
- > Analyser les conditions de réussite pour l'application de son HACCP : mener un plan de surveillance efficace, pour assurer une prévention des risques efficace
- > Faire le lien avec l'étude en place dans son entreprise

Toute personne souhaitant participer à la mise en œuvre d'une démarche HACCP

Prérequis : Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en IAA et les prérequis d'un système qualité

HACCP : RAPPELS ET POINTS CLÉS

HACCP NIVEAU 2



HS016

Distanciel

28 mai
1J - 850€ HT

*Formation
adaptable en
intra pour l'équipe
HACCP*

- > Mettre à jour ses connaissances en matière d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques
- > Interpréter les définitions des PRP, PRPo et CCP
- > Mettre en place et rédiger des PrPs
- > Identifier les éléments essentiels pour mener un plan de surveillance efficace

Responsables qualité et personnes impliquées dans le pilotage et l'animation de systèmes HACCP

Prérequis : Avoir déjà suivi une formation HACCP et conduit une ou plusieurs études HACCP

DÉPLOIEMENT HACCP TERRAIN EN FAVEUR DE LA FOOD SAFETY CULTURE

HACCP NIVEAU 2



HS017

**Uniquement
INTRA**

- > Comprendre les rôles et les missions de chacun au sein d'une équipe HACCP
- > Situer la méthode HACCP dans son environnement réglementaire et son environnement Qualité
- > Identifier les leviers de réussite pour mener à bien une étude HACCP et améliorer le niveau de culture sécurité des aliments dans l'entreprise : appliquer les PRP, gérer le changement, vérifier l'efficacité de l'étude

Personnes souhaitant un recyclage de formation HACCP ou ayant un besoin de mise à jour sur l'HACCP

Personnes qui souhaitent renforcer leur culture HACCP, sans participer au pilotage de l'étude HACCP (chefs d'équipe, responsables de ligne/atelier...)

Prérequis : Connaissances des métiers et procédés de fabrication de l'entreprise

Connaissances de base sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les concepts de Sécurité des Aliments

HACCP : SURVEILLANCE, VALIDATION, VÉRIFICATION ET MISE À JOUR DU SYSTÈME

HACCP NIVEAU 3 : PERFECTIONNEMENT

HS009

Distanciel

13 et 17 mars
9 et 13 octobre
2J - 1350€ HT

Présentiel

17 et 18 juin
Nantes
2 et 3 décembre
Quimper

2J - 1350€ HT

- > Interpréter les définitions des PRP, PRPo et CCP
- > Identifier les éléments essentiels pour mener un plan de surveillance efficace
- > Identifier les enjeux de la validation des mesures de maîtrise, des produits et des procédés
- > Gérer le management du changement et les conséquences sur la maîtrise des dangers selon l'HACCP
- > Évaluer votre HACCP par la vérification de sa mise à jour, de son application et de son efficacité
- > Mettre en évidence l'HACCP lors de la revue de direction
- > Faire le lien avec l'étude HACCP en place dans l'entreprise

Toute personne impliquée dans le pilotage d'une démarche HACCP ou ayant un rôle majeur dans l'animation de l'HACCP

Prérequis : Avoir conduit ou participé activement à une étude HACCP et/ou piloter des mises à jour régulières

PERFECTIONNEMENT - PARCOURS DE FORMATION AVANCÉ HACCP NIVEAU 3



HS025

Distanciel

Du 24 sept. au 6 oct.
2J - 1450€ HT

Parcours composé de 4 classes virtuelles, du travail personnel intersessions et une séance de coaching personnalisé.



- > Comprendre et maîtriser les concepts clés de l'HACCP : Définir et interpréter les notions de PRP, PRPo et CCP
- > Identifier les étapes essentielles à un plan de surveillance efficace
- > Comprendre les enjeux de la validation des mesures de maîtrise, des produits et des procédés
- > Savoir mettre en œuvre des protocoles de validation pour garantir l'efficacité du système
- > Améliorer la gestion des changements dans le cadre du système HACCP
- > Évaluer la performance et l'efficacité du système HACCP
- > échanger avec un expert sur son étude HACCP

Responsables qualité et personnes impliquées dans le pilotage et l'animation de systèmes HACCP, ou ayant un rôle majeur dans sa mise en œuvre.

Prérequis : Avoir déjà conduit une ou plusieurs études HACCP et être en charge de leur pilotage ou de leur mise à jour régulière. Une compréhension solide des principes et des étapes du système HACCP est indispensable pour tirer pleinement parti de cette formation.

DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

Selon les Instructions Techniques DGAL/SDSSA/2025-78 et DGAL/SDSSA/2023-27

HS010

Présentiel

4 et 5 juin
Nantes
1,5J - 1100€ HT

- > Expliquer le contexte réglementaire encadrant la durée de vie microbiologique des aliments ainsi que les responsabilités des différents acteurs (opérateurs et services de contrôle officiel)
- > Décrire les étapes et outils pour valider et vérifier la durée de vie microbiologique des aliments
- > Expliquer l'articulation des outils à l'aide d'un arbre décisionnel
- > Illustrer les différentes étapes sur des cas concrets sélectionnés

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et R&D, toute personne en charge de la détermination des durées de vie des produits

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire

Formation s'appuyant sur les outils de la « mallette pédagogique » élaborée par l'ACTIA, le RMT Actia Qualima et la DGAL (Ministère de l'Agriculture) en vue de former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agroalimentaire aux outils de détermination, de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

PRODUITS PAM OU NON PAM ? IMPACTS SUR LA GESTION DE LISTERIA ET LES OBLIGATIONS ASSOCIÉES



HS053

Distanciel

28 mai
0,5J
450€ HT

- > Comprendre la distinction réglementaire entre produits PAM et non PAM.
- > Identifier les impacts sur la gestion de *Listeria monocytogenes*.
- > Anticiper les obligations applicables au 1er juillet 2026.
- > Connaître les solutions (challenge-tests, modélisation).
- > Adapter son HACCP et son SMSDA en conséquence.

Toute personne impliquée dans la mise en conformité réglementaire des produits PAM

Prérequis : Connaissance de base en HACCP et gestion des risques microbiologiques.

GARANTIR LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOS PRODUITS AVEC L'OUTIL DE MICROBIOLOGIE PRÉVISIONNELLE «SYM'PREVIUS»

HS032

Présentiel

16 et 17 juin
Rennes
2J - 1450€ HT

- > Découvrir les applications concrètes et les apports de la microbiologie prévisionnelle et du logiciel Sym'Previus
- > Pratiquer l'outil Sym'Previus à travers des situations concrètes issues des industries alimentaires

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production

Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire

CONDUITE DU NETTOYAGE DÉSINFECTION EN IAA

HS007

Présentiel

17 et 18 mars
Rennes
14 et 15 octobre
Nantes
2J - 1150 € HT

- > Identifier l'importance des opérations de nettoyage, de désinfection et de rinçage
- > Décrire les différentes techniques
- > Concevoir, valider et appliquer un plan d'hygiène
- > Réaliser et interpréter les contrôles

Membres de l'équipe de sanitation, responsables Production, Qualité, Technique

VALIDATION DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE DÉSINFECTION

HS008

Distanciel

17 septembre
1J - 850 € HT

- > Décrire les techniques disponibles pour le contrôle microbiologique et chimique des surfaces
- > Mettre en place un plan de contrôle adapté à son entreprise et savoir le faire évoluer

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire, Production

Prérequis : Connaître les principaux procédés de nettoyage désinfection

NETTOYAGE DES CIRCUITS FERMÉS EN NEP

HS023

Présentiel

1^{er} octobre
Rennes
1J - 850 € HT

- > Identifier les points clés de la maîtrise d'un nettoyage en place (NEP/CIP)
- > Lister les moyens de mesure de l'efficacité d'un NEP/CIP
- > Expliquer les exigences des référentiels sécurité des aliments en la matière et notamment BRCGS Food
- > Décrire le processus de validation concernant le nettoyage des circuits fermés

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire, Production

Prérequis : Connaître les principaux procédés de nettoyage désinfection

INITIATION À LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES MATÉRIELS EN IAA

MP026

Distanciel

2 avril
1J - 850 € HT

- > Décrire les exigences de la réglementation et des documents de référence (EHEDG, 3A)
- > Identifier les enjeux et les risques d'une mauvaise conception hygiénique
- > Expliquer les règles d'une bonne conception hygiénique pour les installations de NEP (nettoyage en place)
- > Expliquer les règles d'une bonne conception hygiénique pour les surfaces ouvertes
- > Analyser les problématiques de conception hygiénique sur une ligne (études de cas)

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance, responsables techniques...

L'AÉROBIOCONTAMINATION EN IAA :

Mieux connaître et maîtriser son environnement de travail

HS006

Présentiel

5 novembre
Rennes
1J - 850 € HT

- > Expliquer l'importance de l'aérobiocontamination dans différents secteurs d'activité de l'industrie alimentaire : fromagerie, boulangerie, salaison...
- > Lister les moyens de maîtrise : zoning, ventilation, surpression, filtration, DSVA, décontamination par procédés physiques
- > Concevoir un plan de prélèvement d'air adapté à son secteur d'activité

Contrôleurs, assistants et responsables Qualité, responsables Production et Maintenance, directeurs de site... Toute personne liée à la maîtrise de la qualité microbiologique de l'air

Prérequis : Avoir des notions de microbiologie alimentaire.

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

Distanciel

 21 et 22 mai
19 et 20
novembre

1,5J - 1100€ HT

- > Décrire les usages et la réglementation des eaux et fluides hydriques pour être capable de les recenser et de les maîtriser dans leurs aspects hygiéniques
- > Identifier les contaminations potentielles induites par les eaux industrielles au sein d'un système HACCP
- > Concevoir des mesures de maîtrise et un plan de contrôle des eaux pour prévenir les dangers

Toute personne participant à l'animation et à l'amélioration de l'hygiène sur le site
Prérequis : Connaître l'HACCP et les référentiels sécurité des aliments
BIOFILMS EN IAA : STRATÉGIES DE PRÉVENTION ET D'ÉLIMINATION
Distanciel

28 et 29 mai

1,5J - 1100€ HT

- > Expliquer la problématique des biofilms en IAA
- > Décrire les principes fondamentaux régissant le comportement des biofilms (adsorption initiale des microorganismes, développement du biofilm...)
- > Lister les méthodes de détection utilisables en industrie, sur surfaces ouvertes ou fermées
- > Identifier les stratégies de nettoyage désinfection (molécules, procédures, techniques innovantes...) pour la prévention et l'élimination des biofilms
- > Expliquer l'importance de la conception hygiénique des équipements dans la lutte contre les biofilms

Ingénieurs et techniciens Qualité et Laboratoire, responsables techniques, responsables nettoyage...
Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie et procédés de nettoyage désinfection
ZONING ET PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL
Présentiel

 25 et 26 juin
Rennes

1,5J - 1100€ HT

- > Réaliser le zoning de son site en conformité avec les exigences des référentiels GFSI (IFS, BRCGS, FSSC 22000...) en tenant compte du risque couple produit / procédé
- > Identifier les mesures de maîtrise à appliquer par type de zone
- > Proposer des mesures de compensation en cas de non-concordance
- > Expliquer les enjeux de la mise en place d'un plan de contrôle de la contamination environnementale et l'approche méthodologique en conformité avec les référentiels GFSI et l'article 50 de la Loi Egalim
- > Critiquer son propre plan et le faire évoluer

Responsables et chefs de projets qualité et sécurité des aliments, services techniques, maintenance, travaux neufs, directeurs d'usines...
Prérequis : Connaître les exigences en la matière du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site et avoir des bases de microbiologie alimentaire
MAÎTRISE DES RISQUES LIÉS AUX UTILITÉS EN IAA
Air & gaz comprimés, vapeur, fluides caloporteurs, lubrifiants
Distanciel

4 et 5 juin

2x0,5J - 850€ HT

- > Décrire les dangers liés aux utilités des procédés industriels
- > Identifier les risques associés et les mesures de maîtrise à mettre en œuvre sur le terrain
- > Expliquer l'importance de la maîtrise de ces fluides aux intervenants des processus ingénierie et maintenance
- > Proposer des mises à jour de ses programmes prérequis et analyse HACCP en conséquence

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Techniques, Qualité, Production, Maintenance des IAA, du packaging et des équipementiers
Prérequis : Avoir des connaissances générales sur les procédés de transformation des aliments ou des packaging utilisant des fluides techniques
GESTION DES RISQUES LIÉS AUX NUISIBLES EN IAA
Distanciel

18 et 19 juin

2x0,5J - 850€ HT

- > Expliquer les bases de la lutte contre les rongeurs et les insectes en industrie agroalimentaire
- > Définir l'environnement réglementaire applicable
- > Identifier les méthodes de lutte et expliquer leur évolution en fonction des référentiels IFS, BRC, ISO 22000...

Toute personne en charge des questions de sanitation en industrie agroalimentaire

Laboratoire



ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN IAA - INITIATION

Techniques de base : Du prélèvement aux résultats

LB001

Présentiel

8 au 10 sept.

Quimper

3J - 1750€ HT

- > Mémoriser les connaissances de base sur le monde microbien et les bactéries rencontrées en alimentaire
- > Travailler de façon aseptique
- > Expliquer les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface ou de produits
- > Réaliser des dilutions, ensemercer un milieu, faire des étalements sur gélose, lire les résultats

Toute personne intégrant un laboratoire d'analyses microbiologiques. Techniciens n'ayant pas de pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN IAA - PERFECTIONNEMENT

Consolidez et complétez vos connaissances

LB002

Présentiel

24 au 26 nov.

Quimper

3J - 1750€ HT

- > Identifier les différentes méthodes d'analyses en microbiologie alimentaire
- > Interpréter et analyser des résultats
- > Réaliser des analyses de microbiologie moléculaire
- > Garantir la qualité de ses résultats
- > Utiliser la microbiologie prévisionnelle
- > Intégrer une nouvelle méthode et/ou matrice dans son laboratoire (selon l'ISO 16140-3)

Techniciens ayant une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

MICROBIOLOGIE MOLÉCULAIRE : Les clés pour choisir la méthode adaptée à sa problématique

LB003

Distanciel

15 octobre

1J - 850€ HT

- > Décrire les outils de l'analyse moléculaire pour la microbiologie de la chaîne alimentaire
- > Identifier les applications et les perspectives de ces méthodes
- > Choisir les techniques pouvant être utilisées en entreprise et intégrées dans son plan d'autocontrôles microbiologiques

Responsable qualité et responsables laboratoire en IAA

Prérequis : Avoir des connaissances de base en microbiologie et biologie moléculaire

Besoin d'information ?

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

Visitez notre laboratoire
de microbiologie et
biologie moléculaire



BACTÉRIES SPORULÉES EN IAA : Détection, identification, moyens de maîtrise

LB007

Présentiel

18 et 19 nov.
Quimper
2J - 1700€ HT

- > Identifier les particularités et méthodes de détection des bactéries sporulées, notamment les souches pathogènes ou impliquées dans l'altération des denrées alimentaires
- > Expliquer l'évolution et l'adaptation de ces flores aux process utilisés en IAA
- > Proposer des axes d'optimisation des procédés permettant de maîtriser la croissance de ces flores dans l'aliment et découvrir l'apport des outils de microbiologie prévisionnelle

Ingénieurs et techniciens des services qualité et laboratoire

Prérequis : Connaître les bases de microbiologie et de biologie moléculaire

LEVURES ET MOISSURES : Identifier les contaminants fongiques dans les aliments

LB013

Présentiel

16 au 18 juin
Brest
3J - 1850€ HT

- > Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire
- > Lister les différentes techniques d'identification (macroscopique, microscopique, moléculaire)
- > Identifier les facteurs de développement des levures et moisissures
- > Décrire les risques sanitaires liés aux mycotoxines
- > Appliquer les techniques d'observation et d'identification lors de travaux pratiques en laboratoire de mycologie

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire souhaitant appréhender les techniques d'identification fongique

Prérequis : Etre familiarisé avec les techniques de laboratoire en microbiologie

CONDUITE DE TESTS DE CROISSANCE SELON LA NORME ISO 20976-1 & EXPLOITATION DES DONNÉES

LB015

Uniquement INTRA

- > Décrire le contexte réglementaire, le domaine d'application et les principes de la norme
- > Adapter son plan d'échantillonnage en fonction des caractéristiques du produit et sélectionner ses souches
- > Conduire les différentes étapes d'un challenge test
- > Expliquer l'expression et l'interprétation des résultats (à partir de la norme, et avec les outils de microbiologie prévisionnelle)

Ingénieurs et techniciens des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoire d'analyses

Prérequis : Avoir une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

VÉRIFICATION DES MÉTHODES DE DÉTECTION ET DE DÉNOMBREMENT SELON L'ISO 16140-3 : Mise en œuvre du nouveau protocole de vérification

LB018

Uniquement INTRA

- > Décrire la démarche de validation/vérification des méthodes de microbiologie des aliments dans la série des normes ISO 16140
- > Lister les sources où trouver des informations sur la performance des méthodes pour son projet de vérification
- > Proposer un projet de vérification des méthodes dans un laboratoire en accord avec l'ISO 16140-3

Techniciens, Ingénieurs et cadres des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoires d'analyse pouvant être amenés à choisir des méthodes d'analyse pour leur laboratoire et/ou animer un système de management de la qualité

Prérequis : Connaître les bases de la microbiologie des aliments



© L'Oeil de Paco



La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTION DE FORMATION

adria.fr | adria-formationagroalimentaire.fr



**SUIVEZ L'ACTUALITÉ
AGROALIMENTAIRE**

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

www.linkedin.com/company/adria-food-expertise/



Photo de couverture : Etienne de Paco - Shutterstock.com