



## INNOVER DANS LE DOMAINE LAITIER ET FROMAGER

Cette formation a pour objectif de permettre aux industriels du monde laitier et fromager de s'approprier les clefs nécessaires à l'innovation dans leur domaine. Cela passe par la formulation et l'utilisation de nouveaux ingrédients mais également par des procédés qui permettent la texturation et l'association de divers produits.

OBJECTIFS

### Les clefs de l'innovation : aspects théoriques, réglementaires et marketing :

- Rôle des constituants du lait et des fromages, structures et propriétés physico-chimiques, technologiques et nutritionnelles,
- Les derniers produits développés mis sur le marché, les attentes des consommateurs : praticité, tendance, santé, authenticité, snacking,
- L'utilisation des allégations nutritionnelle et santé dans le domaine laitier...

### Innover grâce à la formulation

- Les agents de texture :
  - Les ingrédients laitiers à pouvoir texturant : composants du lait, structure des protéines, fractionnement du lait, fonctionnalités recherchées...
  - Les dérivés amylicés: propriétés, applications, choix d'un amidon (contraintes à considérer : procédés, stockage...), les sirops de glucose dans les produits laitiers...
  - Les hydrocolloïdes : fonctionnalités, applications, paramètres de sélection d'un hydrocolloïde, propriétés de texture, solubilité, synergies...
  - Les ingrédients foisonnants et stabilisants.
- Les arômes et préparations aromatiques :
  - Présentation, caractéristiques physico-chimiques,
  - Interactions et transferts des composés d'arômes, influence de la matière grasse sur la perception...
- Les bactéries lactiques texturantes :
  - Propriétés texturantes des exopolysaccharides, bactéries productrices, applications...

### Innover grâce aux procédés

- Traitements thermomécaniques (pétrin-cuiseur, mélangeur-malaxeur continu, homogénéisateur hautes pressions, cuisson-extrusion...) : matières premières et applications, barèmes,
- Hautes Pressions : actions sur les constituants alimentaires et les micro-organismes, applications industrielles (texture, conservation)...
- ➔ **Atelier** : texturation de produit laitier par hautes pressions statiques et continues.
- ➔ **Atelier** : reconstitution de pâtes pressées cuites.
- ➔ **Atelier** : co-extrusion à froid de produits fromagers.

En collaboration avec AgroSup Dijon

PROGRAMME

#### ■ Formation

Code : IDL

Dates : 28-29 juin 2012

(2 jours soit 14h DIF)

Lieu : Dijon (notre Hall de Technologie Alimentaire)

Coût : 990 € H.T.

(voir réductions éventuelles sur le bulletin d'inscription)

#### ■ Public

Dirigeants, cadres et techniciens supérieurs de R&D, Qualité, Production, cadres du marketing, commerciaux ... de l'industrie laitière souhaitant développer de nouveaux produits ou améliorer l'existant.

#### ■ Intervenants

Enseignants-chercheurs  
AgroSup Dijon ...

Industriels

Fournisseurs d'équipements et d'ingrédients...

Ingénieurs et techniciens de Welience

#### ■ Formations complémentaires

« Innover dans le domaine céréaliier » (11-12/10/2012)

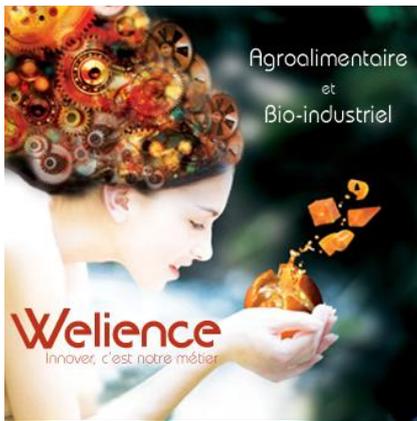
Pour plus de renseignements :  
Tél. : +33 (0)3 80 39 66 17, [agroalimentaire@welience.com](mailto:agroalimentaire@welience.com)  
et retrouvez toutes nos formations sur [www.welience-formations.com](http://www.welience-formations.com)

## Les + des formations de Welience Agroalimentaire et Bio-industriel

- Des formations courtes et adaptées à vos problématiques industrielles
- Des interventions de spécialistes (scientifiques, industriels, technologues...) complémentaires
- Une visite de notre Hall de Technologie Alimentaire (présentation de procédés et de leurs applications alimentaires)
- Des rendez-vous personnalisés pour discuter de vos besoins (mise au point de produits, de procédés, amélioration, innovation...)
- Le tout dans une ambiance conviviale afin de faciliter les échanges entre participants et intervenants

# BULLETIN D'INSCRIPTION AUX FORMATIONS

PS : vous pouvez également vous inscrire en ligne sur [www.welience-formations.com](http://www.welience-formations.com)



Code Formation : .....

Dates : .....

Coût unitaire (€ HT) : .....

Total (€ HT) : .....

(fonction du nombre de participants et des réductions éventuelles)

**A retourner par email**  
[agroalimentaire@welience.com](mailto:agroalimentaire@welience.com)

**par fax au**  
**+33 (0)3 80 39 67 73**

**ou par courrier à**  
**Chantal Boras**  
(Assistante administrative) :

**Welience**  
**Agroalimentaire et Bio-industriel**  
Hall de Technologie Alimentaire,  
Rue Claude Ladrey  
Campus Universitaire  
Montmuzard  
21000 DIJON (France)

Tél. : +33 (0)3 80 39 66 17  
Fax : +33 (0)3 80 39 67 73

[www.welience-formations.com](http://www.welience-formations.com)

**Coût** : il comprend les frais pédagogiques et les documents remis aux participants ainsi que les pauses-café et les déjeuners. Welience est une marque d'uB-Filiale qui est un organisme de formation agréé (n° d'agrément : 26-21-02490-21), ce coût est donc imputable sur votre **budget de formation continue** (dont l'utilisation est obligatoire pour toutes les entreprises, contactez votre OPCA) ou via le **DIF** (renseignez-vous auprès de votre société).

**Tarifs préférentiels** : votre société (même nom/adresse) bénéficie de réduction sur le prix initial :

- si plusieurs inscriptions à une même formation : **-50% à partir de la 2<sup>ème</sup> !**
- si plusieurs inscriptions à des formations différentes dans la même année civile : -15% sur la 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> formation, -20% sur les suivantes.

Code(s) Formation(s) déjà suivie(s) : .....

## > PARTICIPANT(S) (utilisez plusieurs bulletins si vous inscrivez plus de 2 personnes)

① Mme/M. Prénom NOM : .....

Fonction : ..... Tél. direct : .....

Courriel : .....

② Mme/M. Prénom NOM : .....

Fonction : ..... Tél. direct : .....

Courriel : .....

## > SOCIETE :

Adresse : ..... Tél. : .....

..... Fax : .....

..... Activité : .....

N° TVA : ..... N° SIRET : .....

Courriel : ..... Code NAF : .....

Taille :  PME (dans notre cas = ne fait pas partie d'un groupe de plus de 2000 salariés dans le monde)  
 Grand Groupe  
 Public

Signataire de la convention : Mme/M. Prénom NOM : .....

Fonction : .....

Courriel : .....

Tél. direct : .....

Règlement :  Société  Organisme de financement : .....

Si organisme de financement, n° de dossier (obligatoire) : .....

Adresse de facturation (si différente de la société) : .....

Signature et cachet  
de la société (obligatoires) :

## CONDITIONS GENERALES

### INSCRIPTION

Le nombre de participants étant volontairement limité à 20 personnes, nous vous invitons à réserver vos places sans tarder à l'aide du bulletin ci-dessous. Nous confirmerons alors votre inscription par courriel.

Toute inscription est suivie de l'établissement d'une *convention de formation* entre Welience et votre Société. Une *convocation* vous sera adressée environ deux semaines avant la formation, accompagnée d'un *plan d'accès* à nos locaux ainsi que d'une *liste d'hôtels* situés à proximité. A la fin du stage, une *attestation de présence* sera établie et accompagnera la *facturation* adressée à votre service formation ou à l'organisme finançant votre participation.

### MODIFICATION OU ANNULATION

Welience Agroalimentaire et Bio-industriel se réserve la possibilité de modifier le programme prévisionnel sans changer le thème général de la formation. Le programme définitif sera alors joint à la convention de stage envoyée avant la formation.

Welience Agroalimentaire et Bio-industriel se réserve le droit d'annuler une session si le nombre de participants est insuffisant. Les participants seront alors prévenus au moins une semaine avant et leurs inscriptions reportées à la session suivante.

En cas d'annulation du participant (à confirmer par écrit) intervenue moins de 10 jours ouvrés avant le début de la session, 50% des frais d'inscription restent dus. Pour une annulation le jour même de la formation, la totalité des frais d'inscription sera facturée. Les participants peuvent se faire remplacer à tout moment.

*Votre signature ou le cachet de votre entreprise implique l'acceptation des conditions générales d'inscription.*