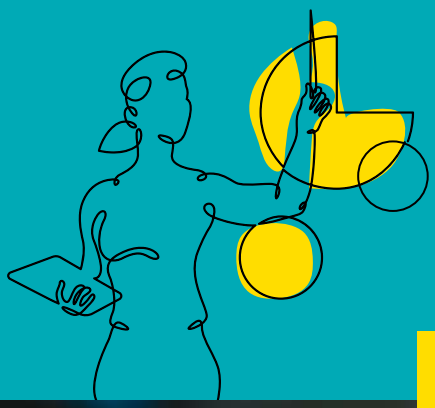
ADRIA

FOOD EXPERTISE



# Institut technique agro-industriel



## CATALOGUE 2027











Édito ADRIA ..... p. 3
Sécuriser ses produits et ses productions ..... p. 4
Rester conforme et anticiper les exigences ..... p. 9
Faire évoluer ses produits et emballages ..... p. 15
Fiabiliser les pratiques et aligner les équipes sur le terrain ..... p. 20
ADRIA : offre, réseau scientifique et outils ..... p. 23
Adhésion ADRIA : rejoindre le réseau des adhérents ADRIA ..... p. 26
RDV des managers : échanger entre pairs sur vos enjeux métier ..... p. 27
Valider et fiabiliser vos méthodes microbiologiques ..... p. 28
Sommaire des formations ..... p. 30
Pourquoi se former avec l'ADRIA ..... p. 32
Détail des formations 2027 ..... p. 36

## > RECONNAISSANCES & CERTIFICATIONS

ITAI
INSTITUT TECHNIQUE AGRO-INDUSTRIEL

cofrac
ESSAIS

CRT centre de ressources technologiques

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

afnor CERTIFICATION

## > ADRIA EST RECONNU 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**
*Notes de service N2013-8200 du 28/11/2013*



# L'ADRIA

Les entreprises agroalimentaires évoluent aujourd'hui dans un environnement toujours plus exigeant. Les attentes des consommateurs se renforcent, les contraintes réglementaires se précisent, les enjeux techniques se complexifient et les équilibres économiques restent sous tension. Dans ce contexte, sécuriser ses produits, maîtriser ses procédés, faire évoluer ses formulations, adapter ses emballages ou encore maintenir les compétences des équipes sont autant de priorités concrètes pour les professionnels des filières alimentaires.

Face à ces enjeux, l'ADRIA poursuit sa mission : accompagner toutes les entreprises agro-alimentaires afin d'améliorer leurs performances en matière de qualité et sécurité des aliments. Nos équipes accompagnent les entreprises sur le terrain, au plus près de leurs problématiques, qu'il s'agisse de qualité et sécurité des aliments, de réglementation, de microbiologie, de durée de vie, de formulation, de procédés, d'emballages ou de formation.

Ce catalogue 2027 a été conçu comme un outil pratique pour vous aider à identifier rapidement les accompagnements, formations et expertises adaptés à vos besoins. Il reflète la diversité de nos savoir-faire, mais aussi notre volonté de proposer des réponses concrètes, applicables et construites avec vous, en fonction de vos produits, de vos contraintes industrielles et de vos objectifs.

Plus que jamais, nous souhaitons vous accompagner dans vos projets, vous aider à sécuriser vos décisions et contribuer, à vos côtés, à fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain.

**Nadia LE DEN**
**Guillaume GILLOT**
*Direction ADRIA*



Du recueil du besoin, à la mise en œuvre de la prestation et la clôture administrative du dossier, **notre équipe est à votre écoute !**

serviceclients@adria.fr
02 98 10 18 18

**INFORMATIONS LÉGALES**

ADRIA
ZA de Creac'h Gwen • 29000 Quimper

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

**Visiter nos locaux**

# **Sécuriser** ses produits et ses productions

Un résultat non conforme, une contamination récurrente et toujours la même question : **par où commencer ?**

En production agroalimentaire, une dérive microbiologique n'est jamais un simple écart d'analyse. Elle peut bloquer une ligne, fragiliser une relation client, remettre en cause une durée de vie ou déclencher des investigations en urgence.

**Ce que vous vivez peut-être déjà**

- *Une contamination récurrente, sans cause évidente*
- *Un résultat d'analyse non conforme*
- *Une non-conformité matière première*
- *Une pression d'audit ou de contrôle officiel*

**Les conséquences concrètes**

- *Des lots bloqués ou perdus*
- *Un rappel produit ou un risque de retrait*
- *Une ligne arrêtée*
- *Une tension avec des clients*

**Les questions qui paralysent l'action**

> D'où vient réellement la contamination ?
> Est-ce lié au produit, au process, à l'environnement, aux matières premières ou aux pratiques ?
> Faut-il renforcer les contrôles, revoir le nettoyage, modifier le procédé ou reprendre l'analyse des dangers ?



© Œil de Paco

**Nos solutions ADRIA**

> Identifier et caractériser une contamination microbiologique
> Réaliser un DIAG 360° sur site
> Évaluer les risques matières premières
> Fiabiliser l'étude HACCP
> Analyser et caractériser les produits, les matières premières et l'environnement
> Valider microbiologiquement un procédé ou un traitement
> Optimiser le nettoyage-désinfection, la surveillance environnementale, les flux et le zoning

# Identifier l'origine d'une contamination et diagnostiquer sur site

## UNE CONTAMINATION NE VIENT PAS TOUJOURS DE LÀ OÙ ON L'ATTEND

**Les causes possibles se croisent souvent**

*Produit* + *Process* + *Environnement* + *Matière première* + *Nettoyage* + *Flux* + *Pratiques terrain*

Le risque est alors de multiplier les contrôles ou les actions correctives sans traiter le bon point de fragilité.

Selon la situation, l'ADRIA mobilise des investigations microbiologiques, un diagnostic sur site ou une combinaison de ces deux approches.

## IDENTIFICATION MICROBIOLOGIQUE + DIAG 360° : deux approches complémentaires pour remonter à la source d'une contamination

Investigations microbiologiques et diagnostic terrain peuvent être mobilisés séparément ou conjointement, selon la situation rencontrée.

### Identifier et caractériser une contamination microbiologique

Lorsqu'une contamination est détectée de manière récurrente, identifier le micro-organisme ne suffit pas toujours. Il peut être nécessaire de comparer plusieurs isolats, de rechercher une origine commune ou de caractériser plus finement les souches présentes.

### Les prestations ADRIA :

- **Identifier** des bactéries, levures ou moisissures
- **Comparer plusieurs isolats**
- Rechercher une **origine commune**
- **Caractériser** plus finement les **souches**
- **Interpréter les résultats** au regard du produit, du procédé, des matières premières et de l'environnement de production

**Ce que vous obtenez : des résultats pour orienter les investigations et cibler les actions correctives sur les sources de contamination les plus probables.**

### Réaliser un DIAG 360° sur site : repérer, comprendre, agir

**Le DIAG 360° combine étude documentaire et diagnostic terrain**

*Plans HACCP* + *Plans de contrôle* + *Pratiques de nettoyage* + *Environnement de production* + *Équipements* + *Flux* + *Organisation*

Le DIAG 360° permet d'identifier les facteurs pouvant expliquer une non-conformité microbiologique ou une dérive qualité. Chaque intervention donne lieu à une restitution structurée, avec mise en évidence des points de fragilité et priorisation des actions à mettre en œuvre.

**+50 diags**
réalisés
dans des ateliers fabriquant des produits laitiers, carnés, végétaux, plats cuisinés...



- Regard extérieur indépendant
- Intervention confidentielle
- Diagnostic méthodique et structuré

# Évaluer les risques matières premières et fiabiliser l'étude HACCP

## ÉVALUER LES RISQUES LIÉS AUX MATIÈRES PREMIÈRES ET AUX FOURNISSEURS

La maîtrise sanitaire commence dès les achats. Toutes les matières premières et tous les fournisseurs ne présentent pas le même niveau de risque :

> Variabilité des lots
> Origine
> Historique fournisseur
> Conditions de transport
> Exigences clients
> Antécédents d'alerte

**Ce que vous obtenez : une analyse de criticité structurée pour mieux cibler les contrôles, les exigences fournisseurs et les décisions achats.**

**Nos solutions ADRIA**

> Formation à l'analyse des dangers matières premières et fournisseurs
> Outil directement utilisable pour structurer et hiérarchiser l'analyse de criticité
> Identification des matières et fournisseurs les plus sensibles
> Hiérarchisation des dangers associés
> Ajustement des cahiers des charges et critères de réception
> Adaptation des plans de contrôle
> Ciblage des audits fournisseurs

## REVOIR ET ACTUALISER L'ÉTUDE HACCP

L'étude HACCP doit évoluer avec les produits, les procédés, les matières premières, les fournisseurs et les conditions réelles de fabrication.

**Ce que vous obtenez :**
une étude HACCP adaptée à la réalité du site, pour mieux maîtriser les dangers, sécuriser les produits et disposer d'éléments solides pour justifier les choix lors d'un audit, d'un contrôle ou face à une demande client.

**Nos solutions HACCP**

- Formations HACCP organisées par niveaux, de l'initiation au perfectionnement
- Formations intra adaptées aux produits, aux procédés et à l'organisation du site
- Appui sur le choix des critères pour l'analyse des dangers
- Réévaluation des mesures de maîtrise
- Ajustement du plan de contrôle
- Sentinelle HACCP pour documenter les dangers et actualiser les connaissances

## Sentinelle HACCP by ADRIA

Un outil développé par l'ADRIA pour documenter plus de 110 dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes et appuyer la revue de l'analyse des dangers.

**Trois cas d'usage concrets**

> Revue annuelle HACCP
> Identifier les dangers d'une nouvelle matière première
> Documenter rapidement en cas de gestion de crise



# Analyser et valider la maîtrise microbiologique

**Des données robustes pour décider**
Quand un résultat interroge ou qu'un procédé évolue, l'analyse ne sert pas seulement à contrôler. Elle doit aider à comprendre, comparer, valider et décider.

**Nos solutions ADRIA**

> Analyses microbiologiques des produits, matières premières et environnements
> Caractérisations utiles à l'interprétation des résultats
> Validation microbiologique des procédés et traitements

## ANALYSER LES PRODUITS, LES MATIÈRES PREMIÈRES ET L'ENVIRONNEMENT

Les analyses microbiologiques permettent d'apprécier une situation et de cibler les points critiques :

- Produits finis
- Matières premières
- Surfaces
- Air
- Eau
- Environnement de production

Associées à l'expertise terrain, elles aident à interpréter les résultats au regard du produit, du process et des pratiques de fabrication.

## CARACTÉRISER POUR COMPRENDRE LE COMPORTEMENT DU PRODUIT

**Certaines caractéristiques du produit influencent le comportement des micro-organismes et l'efficacité d'un procédé.**

+ pH
+ *aw*
+ *Composition*
+ *Paramètres physico-chimiques utiles à l'interprétation*

Les analyses physico-chimiques et fonctionnelles permettent :

- De comparer plusieurs lots ou ingrédients
- D'identifier des points de fragilité
- D'appuyer les décisions techniques

## VALIDER UN PROCÉDÉ OU UN TRAITEMENT

Les challenge-tests procédé permettent d'évaluer l'efficacité microbiologique d'un traitement dans des conditions représentatives de la réalité industrielle :

> Challenge-tests procédé
> Tests d'inactivation
> Études de thermorésistance
> Évaluation de conditions réelles ou de mésusage
> Validation microbiologique d'un traitement

**Ce qui fait la différence**

+ *Laboratoire accrédité COFRAC*
+ *Agrément ANSM pour la manipulation de* Clostridium botulinum
+ *Laboratoire de confinement L3*
+ *Expertise terrain en produits, process et microbiologie alimentaire*
+ *+ de 6 000 souches en souchothèque*

## EXEMPLE CONCRET

Une entreprise de plats préparés souhaitait valider l'efficacité d'un procédé de cuisson sous vide vis-à-vis du danger *Clostridium botulinum*.

**À l'ADRIA**

Un challenge-test procédé (test d'inactivation) a été conduit en laboratoire L3, dans des conditions conformes aux paramètres industriels du client. Le protocole a intégré les conditions de stockage prévues ainsi que plusieurs scénarios de mésusage consommateur.

Les résultats ont permis d'objectiver les limites du procédé initial et d'orienter l'adaptation du traitement thermique.

# Renforcer la maîtrise de l'environnement de production

**Du constat au plan d'action**
Identifier les points de fragilité est une première étape. Il faut ensuite transformer les constats en actions concrètes, hiérarchisées et adaptées aux réalités du site.

**Nos solutions ADRIA**

L'ADRIA accompagne les équipes pour passer des constats techniques à des actions opérationnelles :

> Optimiser le nettoyage-désinfection et la nettoyabilité des équipements
> Adapter la surveillance de l'environnement
> Revoir les flux et le zoning

## OPTIMISER LE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

Une dérive microbiologique peut être liée :

> au protocole appliqué
> aux paramètres de nettoyage
> à la conception et l'accessibilité des équipements
> aux pratiques réelles en atelier.

L'ADRIA analyse les opérations de nettoyage-désinfection, les contrôles associés et les points de fragilité afin d'ajuster les mesures de maîtrise et d'en vérifier l'efficacité.

## ADAPTER LA SURVEILLANCE DE L'ENVIRONNEMENT

Le plan de contrôle environnemental doit rester cohérent avec :

> les zones
> les flux
> les procédés
> les risques propres au site.

L'accompagnement permet de revoir les zones et les points de prélèvement, les fréquences de contrôle, les critères de suivi et l'exploitation des résultats.

## REVOIR LES FLUX ET LE ZONING

L'ADRIA analyse les flux des personnes, des produits, des matériels et des déchets afin de :

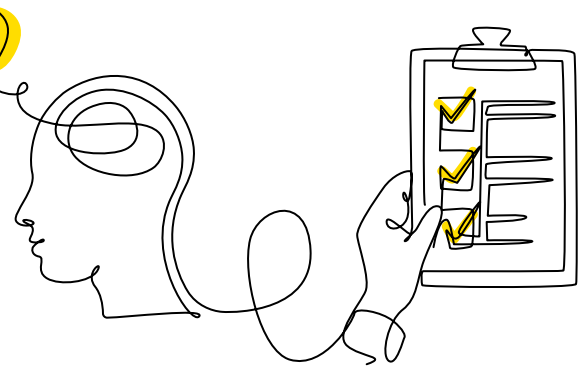
- Identifier les incohérences
- Définir les mesures de maîtrise adaptées à chaque zone
- Proposer des améliorations compatibles avec les contraintes du site

**Prioriser et suivre les actions**

**Les actions retenues sont hiérarchisées pour en faciliter la mise en œuvre dans les conditions réelles du site et en vérifier l'efficacité dans le temps.**

*Nettoyage-désinfection* + *Surveillance de l'environnement* + *Flux et zoning* + *Plan d'action* + *Suivi de l'efficacité*

**Ce que vous obtenez : des mesures de maîtrise adaptées au site, un plan d'action ciblé et des repères pour en suivre l'efficacité.**

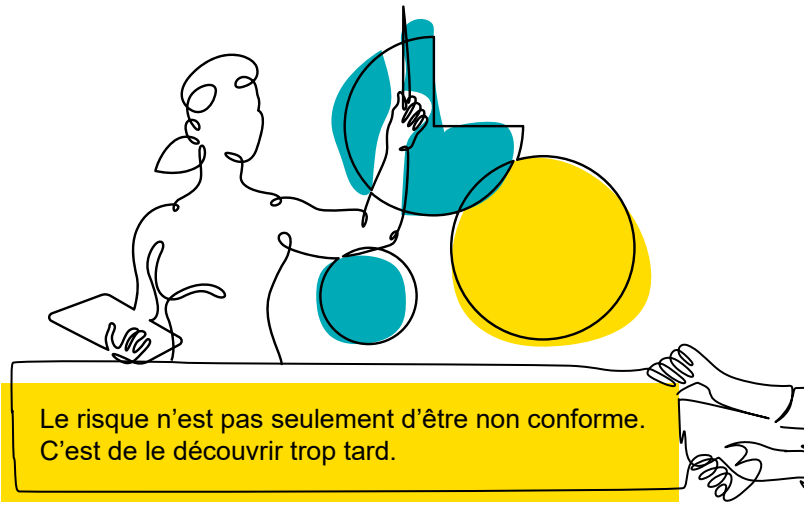


# Rester conforme et anticiper les exigences

La réglementation évolue en permanence. Vous ne pouvez pas tout suivre. **Mais vous ne pouvez pas vous permettre de rater l'essentiel.**

En agroalimentaire, la conformité ne se joue pas seulement au moment d'un audit. Elle se construit au quotidien dans un environnement mouvant.

> Nouveaux textes
> Exigences clients
> Mises à jour de référentiels
> Évolution des plans de contrôle
> Obligations sur les emballages
> L'étiquetage
> Les contaminants
> Les matières premières



Le risque n'est pas seulement d'être non conforme. C'est de le découvrir trop tard.

**Ce qui peut déclencher l'urgence**

+ *Un nouveau règlement sur les emballages, comme le PPWR*
+ *Une mise à jour d'un référentiel IFS, BRC, FSSC 22000 ou ISO 22000*
+ *Une mise à jour d'étiquetage obligatoire*
+ *Une alerte sur une matière première : résidus de pesticides, renforcement des LMR, risque de fraude*
+ *Un audit client ou un contrôle inopiné*

**Ce que cela peut entraîner**

- ☑ Une non-conformité détectée trop tard
- ☑ Une mise à niveau à gérer dans l'urgence
- ☑ Un plan de contrôle fournisseurs à revoir
- ☑ Un risque de perte de référencement client
- ☑ Pertes économiques (Rappels produits, destruction emballage, ...)

**Les questions qui bloquent l'action**

> Est-ce que nous sommes concernés ?
> Qui maîtrise réellement les exigences dans l'équipe ?
> Comment suivre toutes les évolutions sans passer à côté d'un point critique ?
> Comment passer d'un texte réglementaire à une décision opérationnelle sur site ?

**Les prestations ADRIA**

- ☑ Suivre et interpréter la réglementation française et européenne
- ☑ Constituer et actualiser un fonds réglementaire
- ☑ Apporter un appui réglementaire à vos questions spécifiques
- ☑ Former, accompagner et auditer sur les référentiels de certification
- ☑ Faire évoluer le système et intégrer les nouvelles exigences



# Veille réglementaire alimentaire : suivre les évolutions et anticiper leurs impacts

## PASSER DU TEXTE À LA DÉCISION

La veille réglementaire ADRIA suit les évolutions françaises et européennes susceptibles d'avoir un impact sur vos produits, vos procédés, vos emballages et vos marchés.

Les informations pertinentes sont sélectionnées, analysées et replacées dans leur contexte afin de vous aider à identifier les adaptations nécessaires.

- Étiquetage
- Formulation
- Cahiers des charges
- Contrôles
- Procédures internes
- Relations fournisseurs
- Préparation des audits

**La veille réglementaire ADRIA permet de :**

- Repérer les textes et projets qui concernent votre activité
- Comprendre leur portée et leurs échéances
- Identifier leurs impacts sur vos produits et votre organisation
- Anticiper les actions à engager

**Objectif : gagner du temps dans le suivi des textes, réduire le risque de passer à côté d'une évolution importante mettant en jeu la conformité des produits et de l'entreprise et disposer d'éléments plus solides pour répondre aux clients, auditeurs ou autorités.**

## SUIVRE LES ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES UTILES

La veille réglementaire permet de repérer les sujets qui peuvent concerner votre activité :

- Textes européens et nationaux
- Projets de textes
- Sources institutionnelles
- Évolutions des référentiels

L'enjeu n'est pas d'accumuler l'information, mais de sélectionner ce qui est utile pour vos produits, vos marchés et vos pratiques terrain.

La veille réglementaire fait également partie des services proposés aux adhérents ADRIA

**Découvrir les avantages de l'adhésion p. 26**



## DIAGNOSTIQUER SON ORGANISATION RÉGLEMENTAIRE

Un écart en audit, un produit non conforme, une nouvelle équipe ou un nouveau processus peuvent révéler des fragilités dans l'organisation réglementaire.

**Diagnostic réglementaire ADRIA**

Le diagnostic réglementaire permet d'analyser les outils, les ressources, le fonctionnement de la veille, l'intégration des textes dans le fonds réglementaire et les pratiques des équipes concernées.

Il donne lieu à un compte rendu présentant les constats, les recommandations et les actions prioritaires.

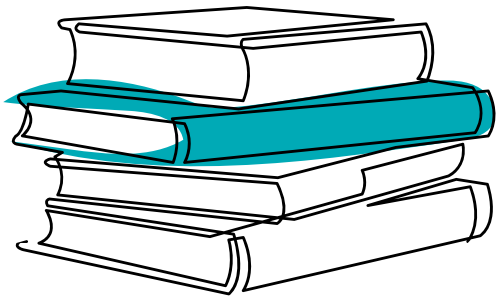
## CONSTITUER ET ACTUALISER SON FONDS RÉGLEMENTAIRE

**Un fonds réglementaire doit être adapté à**

- *Vos produits*
- *Vos ingrédients*
- *Vos emballages*
- *Vos procédés*
- *Vos marchés*

**Objectif : disposer d'une base à jour lisible et exploitable pour documenter les pratiques internes, répondre aux questions clients et rester conforme au quotidien.**

L'accompagnement permet d'identifier les textes applicables, de structurer le fonds réglementaire et de le relier au contexte réel de l'entreprise : produits, procédés, emballages, pratiques internes et marchés visés.



Sentinelle FOOD LAW by ADRIA

Sentinelle Food Law permet de suivre l'actualité réglementaire au plus près de l'activité de l'entreprise.

L'outil centralise les textes, facilite le suivi des évolutions, permet de filtrer les informations par catégories, thèmes ou sources, et donne accès aux textes d'origine.

Il aide les équipes à suivre les évolutions utiles, à organiser les textes d'intérêt et à anticiper les impacts sur leurs pratiques.

**Découvrir les outils ADRIA p. 25**

# Réussir sa certification et faire progresser son système

## DES RÉFÉRENTIELS DEVENUS INCONTOURNABLES

Les référentiels de certification sont devenus incontournables pour accéder à de nombreux marchés et répondre aux attentes des distributeurs et des industriels.

Ils constituent aussi un levier pour structurer l'organisation, maîtriser les risques et inscrire l'amélioration continue dans le fonctionnement quotidien de l'entreprise.

**Nos solutions ADRIA**

> **Former** pour développer les compétences
> **Accompagner** pour construire un système efficace
> **Auditer** pour mesurer la conformité et identifier les axes de progrès
> **Faire évoluer** pour maintenir la performance dans la durée

Référentiels accompagnés : IFS Food • IFS Logistics • BRCGS Food • BRCGS Packaging • ISO 22000 • FSSC 22000 • ISO 9001

## UNE PROGRESSION ADAPTÉE À VOTRE SITUATION

Que vous découvriez un référentiel, prépariez une certification ou souhaitiez faire évoluer un système existant, l'ADRIA intervient à chaque étape.

**Un accompagnement adapté au niveau de maturité de votre organisation et à vos objectifs.**

+ ***Découvrir***
*Comprendre le référentiel et ses enjeux*

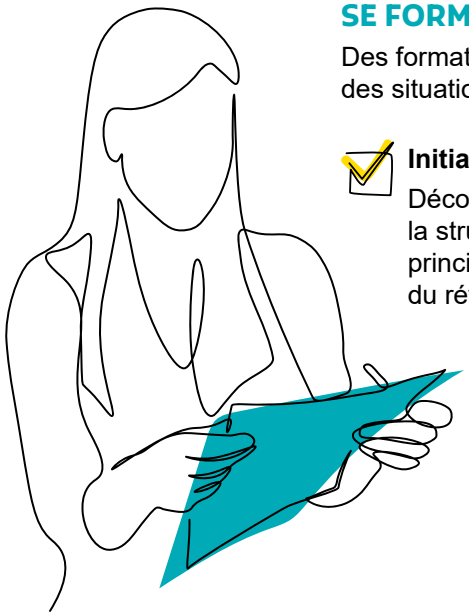
+ ***Construire***
*Traduire les exigences dans l'organisation*

+ ***Évaluer***
*Mesurer le niveau de conformité*

+ ***Réussir***
*Préparer l'audit de certification*

+ ***Progresser***
*Faire vivre le système et anticiper les évolutions*

**Ce que vous obtenez : une démarche structurée et adaptée à votre situation, depuis la découverte du référentiel jusqu'à l'amélioration continue.**



## SE FORMER À CHAQUE ÉTAPE

Des formations pragmatiques, adaptées au niveau des participants et illustrées par des situations rencontrées en audit.

**Initiation**
Découvrir la finalité, la structure et les principales exigences du référentiel.

**Expert**
Interpréter les exigences, identifier les preuves attendues, construire le système et préparer l'audit de certification.

**Mise à jour**
Comprendre les changements de version et adapter le système aux nouvelles exigences.

**Ce que vous obtenez : des équipes capables de comprendre les exigences du référentiel, de les traduire dans les pratiques du site et de les faire évoluer dans la durée.**

## ACCOMPAGNER POUR CONSTRUIRE UN SYSTÈME EFFICACE

L'ADRIA aide les entreprises à traduire les exigences du référentiel en actions concrètes, adaptées à leur organisation et applicables sur le terrain.

L'intervention permet d'identifier :

> Mise en place de la démarche de certification
> Construction ou évolution du système documentaire
> Déploiement des exigences dans les pratiques
> Appui méthodologique
> Implication des équipes au-delà du seul service qualité

L'objectif : construire un système conforme, mais aussi utile, compris et réellement appliqué au quotidien.



## AUDITER POUR ÉVALUER ET PRÉPARER LA CERTIFICATION

Les audits permettent de mesurer le niveau de conformité, d'identifier les écarts et de vérifier l'application réelle des exigences sur le terrain.



> Audits internes
> Audits blancs
> Relecture documentaire
> Préparation des équipes aux conditions réelles d'audit
> Identification des priorités à traiter

**Ce que vous obtenez : une vision claire des points maîtrisés, des écarts à traiter et des priorités avant l'audit de certification**

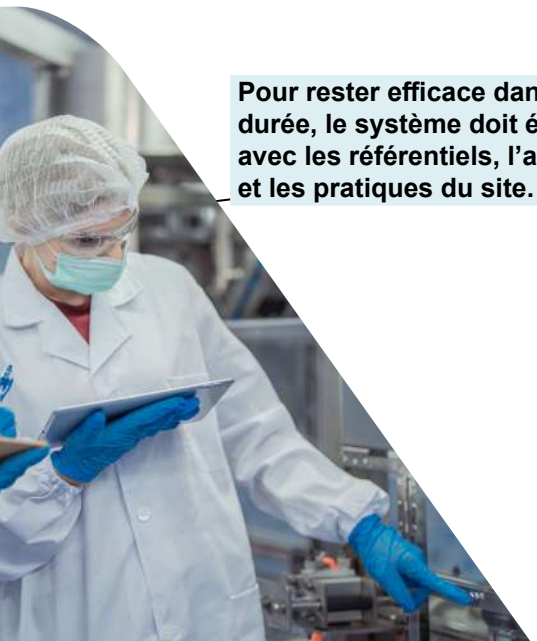
# > Maintenir et améliorer le système dans la durée

Le système doit rester efficace au-delà de l'audit.

L'ADRIA accompagne les entreprises pour intégrer les évolutions des référentiels, maintenir les compétences et faire progresser les pratiques dans la durée.

**Nos solutions ADRIA**

> **Formations de mise à jour** pour comprendre les évolutions des référentiels
> **Audits de suivi** pour vérifier l'application des exigences
> **Accompagnements ciblés** pour adapter les pratiques et les documents
> **Appui à l'amélioration continue** pour maintenir la performance du système



**Pour rester efficace dans la durée, le système doit évoluer avec les référentiels, l'activité et les pratiques du site.**

*Anticiper les évolutions* → *Mettre à jour le système* → *Maintenir les compétences* → *Vérifier l'application* → *Améliorer les pratiques*

**Ce que vous obtenez : un système qui reste compris, appliqué et adapté aux évolutions de votre activité et des référentiels.**

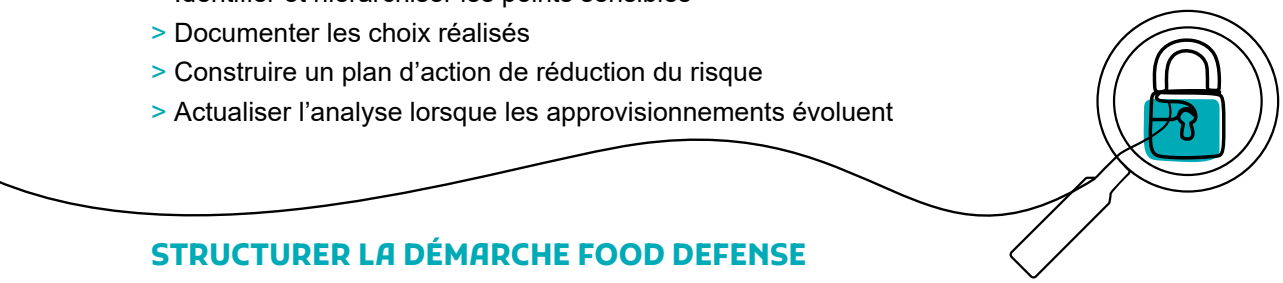
## ÉVALUER LA VULNÉRABILITÉ À LA FRAUDE ALIMENTAIRE

La démarche Food Fraud vise à identifier les risques de fraude, de substitution ou d'altération intentionnelle susceptibles d'affecter les matières premières, les ingrédients ou les emballages.

Un tableau d'analyse des dangers est fourni dans le cadre de nos formations et accompagnements pour structurer l'évaluation de la vulnérabilité à la fraude.

**L'offre ADRIA permet de :**

> Définir les critères d'analyse de la vulnérabilité
> Identifier et hiérarchiser les points sensibles
> Documenter les choix réalisés
> Construire un plan d'action de réduction du risque
> Actualiser l'analyse lorsque les approvisionnements évoluent



## STRUCTURER LA DÉMARCHE FOOD DEFENSE

La Food Defense vise à protéger le site, les produits et les activités contre les actes intentionnels de malveillance.

Un tableau d'analyse des dangers est fourni dans le cadre de nos formations et accompagnements pour structurer l'évaluation des risques liés aux actes de malveillance.

**L'offre ADRIA permet de :**

> Identifier les zones, les accès et les activités sensibles
> Évaluer les situations de vulnérabilité
> Définir les mesures de protection adaptées
> Formaliser le plan Food Defense
> Préparer les équipes à sa mise en œuvre

## FIABILISER LA MÉTROLOGIE ET LE CONTRÔLE DES PRÉEMBALLÉS

La fiabilité des équipements de mesure et la maîtrise des préemballés conditionnent la conformité des quantités mises sur le marché et la pertinence des contrôles réalisés.

**Les formations ADRIA permettent de :**

> Comprendre les exigences applicables
> Organiser le suivi des équipements de pesage
> Définir les contrôles et les critères d'acceptation
> Exploiter les résultats des contrôles de lots
> Mettre en place et utiliser des cartes de contrôle

## VÉRIFIER L'APTITUDE AU CONTACT DES MATÉRIAUX ET EMBALLAGES

Les déclarations d'aptitude au contact doivent être comprises, vérifiées et intégrées dans les relations avec les fournisseurs d'emballages et de matériaux.

**L'offre ADRIA permet de :**

> Comprendre les exigences applicables aux matériaux au contact
> Lire et exploiter une déclaration d'aptitude au contact
> Repérer les informations manquantes ou incohérentes
> Formaliser les exigences dans les cahiers des charges
> Sécuriser les échanges avec les fournisseurs



# **Faire évoluer** ses produits et emballages sans perdre en qualité et en maîtrise

Faire évoluer un produit ne consiste pas seulement à modifier une recette.
La formulation, la durée de vie et l'emballage interagissent et doivent être pensés ensemble pour préserver la qualité, la sécurité, la conformité et la faisabilité industrielle.
L'ADRIA accompagne chaque étape, des premiers essais jusqu'aux choix de conditionnement.

## Ce que vous vivez peut-être déjà

> Une reformulation plus complexe que prévu
> Un produit qui devient moins stable
> Un emballage qui change la donne
> Des délais de mise au point qui s'allongent



## Les conséquences concrètes

> Des essais et ajustements qui se multiplient
> Une recette qui ne passe pas à l'échelle industrielle
> Une stabilité ou une durée de vie à revalider
> Un emballage incompatible avec le produit ou ses usages
> Un lancement retardé

## Les questions qui paralysent l'action

> Quelle formulation permettra de préserver le goût, la texture, la stabilité et le comportement en production ?
> Comment vérifier qu'un emballage reste compatible avec le produit et ses conditions d'utilisation ?
> Quelles données produire pour déterminer ou justifier une DLC ou une DDM ?
> Quels essais réaliser avant le passage à l'échelle industrielle ?

## Les prestations ADRIA

- [x] Formuler ou reformuler, caractériser les ingrédients et tester les solutions
- [x] Déterminer ou justifier une DLC ou une DDM
- [x] Choisir ou faire évoluer un emballage et sécuriser le réemploi

# Formulation et essais

**Explorer les pistes avant d'industrialiser**

Réduire un ingrédient, en remplacer un autre, viser un meilleur Nutri-Score, répondre à une attente clean label ou adapter une recette à une contrainte industrielle : chaque choix doit être testé, comparé et analysé.

**Nos solutions ADRIA**

Les projets de formulation et de reformulation sont travaillés à partir du produit, de ses contraintes et de ses objectifs : qualité nutritionnelle, stabilité, texture, goût, process, coût, conformité réglementaire, faisabilité industrielle.

## IDENTIFIER LES BONS LEVIERS DE FORMULATION

Avant de modifier une recette, il faut comprendre le rôle de chaque ingrédient et l'impact des étapes du process.

L'enjeu est d'identifier les leviers d'action tout en préservant les propriétés fonctionnelles et organoleptiques attendues du produit :

> Réduction de la quantité de sucre et de sel
> Suppression d'additifs
> Substitution d'ingrédients
> Optimisation nutritionnelle, Clean label

La caractérisation des ingrédients et des matrices permet de :

> comparer plusieurs options ;
> comprendre leur impact sur la texture, la tenue, la stabilité ou le comportement en production ;
> orienter les choix de formulation avant les essais.

## HALLE TECHNOLOGIQUE ADRIA : TESTER, AJUSTER, PRÉ-INDUSTRIALISER AVANT LE PASSAGE SUR LIGNE

La halle technologique de l'ADRIA permet de tester différentes pistes de formulation, de procédé ou d'emballage dans des conditions proches de la production. Maquettes produits, essais de procédés ou de conditionnement : elle aide à comparer les solutions, à observer le comportement du produit et à ajuster les choix avant les essais sur ligne et la mise en production.

**Évaluer les pistes d'amélioration nutritionnelle**

L'accompagnement permet de comparer différentes pistes d'amélioration nutritionnelle, notamment pour faire évoluer le Nutri-Score, tout en tenant compte du goût, de la texture, de la faisabilité industrielle et de la conformité réglementaire.

## ARBITRER LES CHOIX NUTRITIONNELS ET TECHNOLOGIQUES

Les choix de formulation doivent être arbitrés sur plusieurs critères :

> Nutri-Score
> Déclaration nutritionnelle
> Allégations
> Coûts matières
> Doses maximales
> Performance technologique

## TESTER, COMPARER, AJUSTER

Les essais permettent de passer de l'hypothèse à la preuve.

**Chaque piste peut être comparée pour vérifier sa faisabilité, son comportement lors du process et l'acceptabilité du produit fini.**

+ *Sourcing d'ingrédients*
+ *Plan d'expériences*
+ *Essais dans la halle technologique*
+ *Prototypage et maquettes produits*



# Déterminer et justifier la durée de vie d'un produit

## VALIDER AVANT DE LANCER OU DE MODIFIER

Une évolution de recette, de procédé ou d'emballage peut sembler pertinente en essai, mais elle doit encore être validée avant le lancement ou la mise en production.

Avant d'industrialiser, il faut vérifier que le produit conserve les caractéristiques attendues et reste sûr et conforme dans le temps, dans son emballage et dans ses conditions réelles de conservation.

**Nos solutions ADRIA**

Pour déterminer ou justifier une DLC ou une DDM, l'ADRIA construit une étude adaptée au produit, au procédé, à l'emballage et aux conditions de conservation.

Selon la question posée, elle peut combiner :

> des analyses microbiologiques au cours de la conservation ;
> des mesures physico-chimiques ;
> des tests de croissance ;
> la microbiologie prévisionnelle.

Les résultats sont interprétés afin d'appuyer la détermination, la confirmation ou la prolongation de la durée de vie.

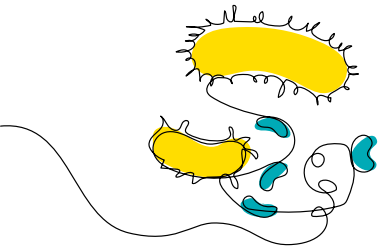
## SUIVRE L'ÉVOLUTION DU PRODUIT AU COURS DE SA CONSERVATION

**Un produit doit rester conforme aux critères validés dans un cahier des charges jusqu'à la fin de sa durée de vie**

*Texture* + *Goût* + *Couleur* + *Tenue* + *Homogénéité* + *pH* + *aw* + *Évolution microbiologique et physico-chimique*

Le suivi permet de caractériser son évolution dans le temps, dans des conditions adaptées au produit, à son emballage et à son usage.

Les données obtenues peuvent contribuer à comparer plusieurs fabrications, à vérifier l'impact d'une modification de formulation, de procédé ou d'emballage et à appuyer la détermination de la durée de vie.





## DÉTERMINER OU JUSTIFIER UNE DLC OU UNE DDM

Définir une DLC ou une DDM ne repose pas sur une estimation théorique. La durée de vie doit être argumentée à partir de données spécifiques au produit, au procédé, à l'emballage, aux conditions de conservation et aux usages raisonnablement prévisibles.

**Ce que vous obtenez : des données pour déterminer, confirmer ou prolonger une durée de vie et justifier la DLC ou la DDM retenue.**

# Sym'Previus : modéliser pour mieux décider

## DURÉE DE VIE DES PRODUITS

Simuler le comportement microbien pour appuyer les décisions de durée de vie.

Modifier une recette, changer un emballage ou prolonger une durée de vie peut modifier le comportement des micro-organismes et des risques associés. Sym'Previus permet d'explorer différents scénarios avant de décider ou de lancer une validation expérimentale :

- Vérifier un comportement microbien
- Évaluer un risque
- Confirmer une hypothèse
- Compléter un dossier de validation




**Quand une validation expérimentale est nécessaire**

Lorsque la question nécessite une validation expérimentale, les tests de croissance permettent d'évaluer le comportement d'un micro-organisme dans un aliment, en conditions maîtrisées.

### Ce que permet Sym'Previus

Sym'Previus permet de simuler le comportement des micro-organismes selon les caractéristiques du produit, les conditions de conservation, le process et l'emballage.

La microbiologie prévisionnelle complète les données expérimentales pour explorer différents scénarios, comparer des hypothèses et orienter les études à réaliser.

**Découvrir les outils ADRIA p. 25**

## JE M'ABONNE

Accédez aux modules adaptés à vos besoins pour réaliser vos propres simulations.

> Comparer différents scénarios
> Appuyer vos décisions microbiologiques
> Former vos équipes à la prise en main de Sym'Previus et à la microbiologie prévisionnelle

> symprevius@adria.tm.fr

## L'ADRIA RÉALISE L'ÉTUDE POUR VOUS

Vous pouvez également confier votre question à nos experts.

> Simulations à la demande
> Comparaison de scénarios
> Interprétation des résultats
> Développement de modèles spécifiques
> **Demander une démonstration ou échanger sur une étude Sym'Previus**
serviceclients@adria.fr

## CAS CLIENT DDM

Une entreprise souhaitait valider la DDM de deux fabrications de crème de marrons.

À l'ADRIA, un suivi analytique renforcé a été réalisé, complété par des mesures de pH et d'aw à réception.

**Résultat : les données obtenues ont permis d'appuyer la validation de la DDM en tenant compte des caractéristiques du produit et de son évolution dans le temps.**



# Choisir et faire évoluer ses emballages

**L'emballage ne se limite pas à contenir un produit**

L'emballage influence la conservation, la sécurité et la qualité du produit. Il doit également répondre aux exigences réglementaires et environnementales applicables. Réduction de matière, recyclabilité, réemploi, changement de fournisseur ou évolution du conditionnement : chaque choix doit être étudié en tenant compte du produit, du procédé, des conditions de conservation et des usages réels.

## FAIRE ÉVOLUER SES EMBALLAGES

Réduire l'impact environnemental d'un emballage implique de travailler plusieurs leviers : réduction à la source, choix des matériaux, recyclabilité, réemploi, optimisation du conditionnement ou évolution des cahiers des charges fournisseurs.

L'ADRIA accompagne le choix et la comparaison des solutions en tenant compte du produit, du procédé, des contraintes industrielles, des attentes clients et des exigences réglementaires.

## PRÉSERVER LE PRODUIT JUSQU'À LA FIN DE SA DURÉE DE VIE

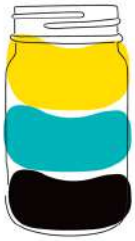
Un emballage peut modifier les échanges avec l'environnement, la protection du produit et son comportement dans le temps. Le couple produit-emballage doit donc être évalué avant tout changement.

**Ce que vous obtenez : une solution d'emballage adaptée au produit, au procédé et aux exigences de qualité, de sécurité et de conservation.**

## LES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES DOIVENT RESTER SÛRS APRÈS LAVAGE

L'ADRIA évalue la performance du lavage sur les plans microbiologique, chimique et allergène, en tenant compte des matériaux, des formats, des usages et des conditions réelles de remise en circulation.

**Objectif : sécuriser les boucles de réemploi sans fragiliser la sécurité sanitaire du produit.**



Breizpack by ADRIA

Breizpack référence des acteurs de l'emballage du Grand Ouest. Cet annuaire facilite l'identification de solutions locales et la mise en relation avec des fournisseurs adaptés aux projets d'emballage.

## CAS CLIENT - ÉVOLUTION D'EMBALLAGE



Une entreprise souhaitait faire évoluer son emballage pour répondre à de nouvelles contraintes environnementales, sans fragiliser la qualité ni la durée de vie de son produit.

L'accompagnement ADRIA a permis d'analyser les solutions envisagées au regard du couple produit-emballage, des conditions de conservation et des contraintes industrielles.

**Résultat : les points de vigilance ont été identifiés et le choix a pu être orienté vers une solution compatible avec les exigences techniques, réglementaires et opérationnelles du projet.**

# Fiabiliser les pratiques et aligner les équipes sur le terrain

## QUAND LES PROCÉDURES SONT ÉCRITES, MAIS QUE LES GESTES VARIENT ENCORE

Un plan HACCP solide, des consignes affichées et des procédures à jour ne suffisent pas toujours à installer des pratiques homogènes sur le terrain.

Entre ce qui est prévu, ce qui est compris et ce qui est réellement appliqué en production, des écarts peuvent s'installer.

**Les bons gestes ne tiennent pas seulement à la qualité des documents, mais à leur appropriation dans le quotidien**

- *Changement d'équipe*
- *Nouveaux arrivants*
- *Intérimaires*
- *Contraintes de cadence*
- *Habitudes d'atelier*
- *Horaires décalés*

## CE QUE VOUS VIVEZ PEUT-ÊTRE DÉJÀ

**Des écarts entre le prescrit et le réel**

Les procédures existent, mais certaines pratiques ne sont pas appliquées de la même manière sur le terrain.

**Des gestes qui varient selon les équipes**

Selon les ateliers, les sites, les horaires ou les chefs d'équipe, les réflexes ne sont pas toujours les mêmes.

**Une culture sécurité difficile à ancrer**

Les messages sont connus, mais ils ne deviennent pas toujours des automatismes partagés.

**Des formations qui marquent peu**

Trop descendantes, trop ponctuelles ou trop éloignées des situations réelles, elles sont vite oubliées.

### Les questions qui paralysent l'action

> Comment faire appliquer durablement les bons gestes sans multiplier les rappels ?
> Comment adapter les messages aux réalités du site et aux différents publics ?
> Comment mesurer les progrès et vérifier que les pratiques évoluent réellement ?



### Les prestations ADRIA

- Former aux BPH (bonnes pratiques d'hygiène) à partir des situations réelles du site
- Concevoir des actions terrain adaptées aux équipes, aux métiers et aux publics
- Réactiver les fondamentaux avec des formats participatifs
- Évaluer et faire progresser la Food Safety Culture


© ADRIA

# Ancrer les bons gestes terrain

## PASSER DE LA CONSIGNE AU RÉFLEXE

Former les équipes ne suffit pas si les gestes ne s'installent pas dans le quotidien.

**Pour fiabiliser les pratiques, les messages doivent être compris, reliés aux situations réelles et partagés par ceux qui les appliquent :**

- *Opérateurs*
- *Nouveaux arrivants*
- *Intérimaires*
- *Saisonniers*
- *Encadrants de proximité*

## PARTIR DU RÉEL

Les bons gestes s'ancrent mieux lorsqu'ils partent de situations concrètes rencontrées dans l'entreprise.
Les contenus peuvent être adaptés au contexte de l'entreprise pour parler aux équipes concernées :

> photos du site,
> exemples d'écarts,
> situations d'atelier.

**Nos solutions ADRIA**

Des formations intra conçues à partir des situations réelles du site, adaptées aux métiers, aux publics et aux comportements attendus.

## RENDRE LES MESSAGES ACTIFS

Une consigne descendante est vite oubliée.

**Les formats participatifs permettent aux équipes de questionner leurs pratiques, de comprendre les conséquences d'un écart et de s'approprier les bons réflexes.**

- *Quiz*
- *Échanges*
- *Observations*
- *Mises en situation*
- *Ateliers collectifs*

## FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES

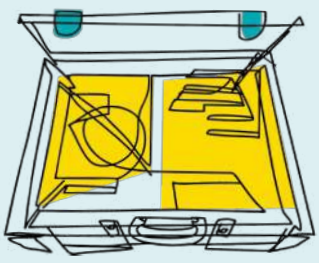
L'objectif n'est pas seulement que les participants comprennent les messages, mais qu'ils puissent les appliquer dans leur environnement de travail.

Supports opérationnels, retours d'expérience, observations terrain et échanges avec les équipes permettent de transformer la formation en pratiques plus homogènes et plus durables.

Pour ancrer durablement les pratiques, les équipes doivent pouvoir comprendre, observer, expérimenter, appliquer et partager les bons réflexes.

☑ Comprendre ☑ Observer ☑ Expérimenter ☑ Appliquer ☑ Ancrer

Cette progression contribue à harmoniser les pratiques entre les équipes, les ateliers et les sites.



## ESCAPE GAME BPH

**L'escape game BPH permet de réactiver les fondamentaux d'hygiène autrement.**

Placés dans une situation immersive, les participants observent, mobilisent leurs connaissances et prennent des décisions collectives.
Ce format ludique facilite l'adhésion, rend les messages plus mémorisables et ouvre la discussion sur les pratiques réelles.

# > **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, et surtout, sur **les comportements quotidiens de vos équipes.**

La Food Safety Culture (FSC), désormais exigée par le Codex et les référentiels GFSI (BRCGS, IFS, FSSC…), impose **une approche globale, humaine et structurée de la sécurité sanitaire.**

Notre mission chez ADRIA : **vous aider à la rendre concrète.**

**Vos enjeux**

- *Sensibiliser l'ensemble des salariés, au-delà de la fonction Qualité*
- *Obtenir l'adhésion sur le terrain, au quotidien*
- *Structurer une démarche adaptée à votre taille, vos risques et vos moyens*
- *Fournir des preuves tangibles en cas d'audit GFSI*
- *Impliquer réellement la direction et les équipes dans une logique d'amélioration continue*

## La démarche ADRIA

- **Évaluation initiale** — Mesure du niveau de maturité (outils validés)
- **Plan d'action sur mesure** — Co-construction avec vos équipes
- **Formations ciblées** — Encadrants, opérateurs, direction
- **Indicateurs & pilotage** — Mise en place de KPIs internes
- **Suivi dans le temps** — Bilan, ajustements, ancrage

## En bonus

Pour compléter votre démarche FSC, ADRIA propose aussi :

> des formations à déployer en interne adaptées aux différents publics ;
> **des supports personnalisables** pour sensibiliser vos équipes.

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

## LA FSC, UNE EXIGENCE RÉGLEMENTAIRE

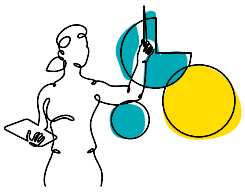
**Depuis 2020, la culture sécurité des aliments (FSC) s'est progressivement imposée dans les référentiels et dans la réglementation.**

> 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 (BRCGS, IFS, FSSC) en font désormais un pilier de l'évaluation des sites.

**Chez ADRIA, cette expertise s'appuie aussi sur des travaux de fond : notre experte Céline TOURNIER a participé à la rédaction de guides Food Safety Culture ACTIA et AFNOR et contribué à la création des outils FSC développés par l'ADRIA.**


© ADRIA

# L'offre ADRIA





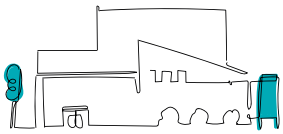
## CONCEVOIR

> 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

> Évaluer la conception hygiénique et les performances du nettoyage et désinfection

> Identifier les sources de dangers

> Consolider le plan de maîtrise sanitaire

2

## MAÎTRISER

> 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

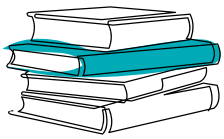
3



## FORMER

Sommaire des formations p. 30

4



## ASSURER LA CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE

5

CRÉDIT IMPÔT RECHERCHE AGRÉMENT CIR

CRÉDIT IMPÔT INNOVATION AGRÉMENT CII

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.

# Réseau scientifique

## Faire le lien entre recherche, expertise technique et terrain industriel

Institut technique agro-industriel, l'ADRIA s'appuie sur un écosystème scientifique, technique et industriel pour transformer les connaissances en méthodes, outils et solutions opérationnelles.

Les projets de recherche et d'innovation sont construits autour de problématiques concrètes : maîtrise des contaminations, compréhension des altérations, optimisation des procédés, interactions produit-emballage, formulation ou microbiologie prévisionnelle.

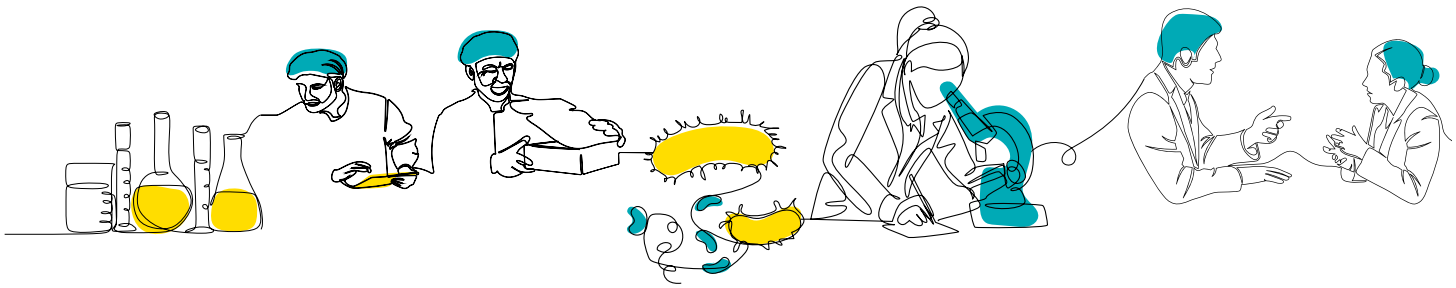
L'enjeu n'est pas seulement de produire de la connaissance, mais de la rendre mobilisable par les entreprises pour comprendre un risque, fiabiliser une méthode, adapter un procédé ou éclairer une décision technique.

**Quelques exemples**

**UMT TRANSISPORE**
Faire le lien entre recherche académique et applications industrielles sur les micro-organismes sporulés.

**RMT QUALIMA, Propack Food, CHLEAN, Juste Formulation**
Contribuer à des réseaux qui structurent les connaissances et produisent des repères utiles aux filières.

**Sym'Previus**
Mobiliser la microbiologie prévisionnelle pour éclairer les décisions de durée de vie et de maîtrise microbiologique.



## Des réseaux pour faire progresser les pratiques

L'ADRIA participe à des dynamiques collectives associant instituts techniques, partenaires académiques, entreprises et groupes de normalisation.

Ces coopérations permettent de mutualiser les expertises, de suivre les évolutions scientifiques et réglementaires et de transférer plus rapidement les résultats vers les entreprises agroalimentaires.

## Un ancrage technique pour passer à l'action

Cette expertise s'appuie sur des moyens concrets : laboratoires de microbiologie L2 et L3, laboratoire de caractérisation fonctionnelle, halle technologique, outils de modélisation et équipes pluridisciplinaires.

Cet ancrage permet de passer du principe scientifique à l'essai, de l'essai à la validation, puis de la validation à la décision industrielle.

**Repères**

**21** projets en cours

**7** projets en préparation

**10** personnes dans l'équipe R&I

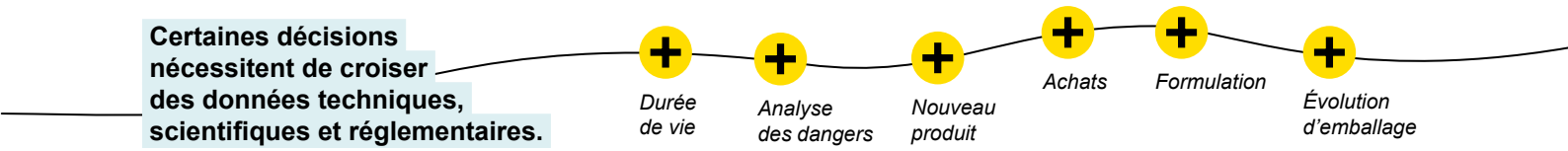
**5** publications scientifiques

**Ce que ce réseau apporte aux entreprises**

- **Une expertise actualisée**
- **Des méthodes nourries par des travaux collectifs**
- **Une meilleure capacité à anticiper les évolutions scientifiques, techniques et réglementaires**
- **Des connaissances traduites en solutions concrètes pour les sites industriels**

# OUTILS ADRIA :
## Transformer la complexité technique et réglementaire en décisions opérationnelles

**Certaines décisions nécessitent de croiser des données techniques, scientifiques et réglementaires.**




**À l'ADRIA**

Trois outils ADRIA accessibles sur abonnement permettent de structurer les analyses, de fiabiliser les décisions et de gagner du temps face aux enjeux microbiologiques, réglementaires et de sécurité des aliments.

SYM'PREVIUS

**Pour quoi ?**

> Modéliser le comportement des micro-organismes.

**Pour quelles décisions ?**

> Justifier une durée de vie
> Comparer des scénarios de formulation
> Évaluer l'impact d'un procédé ou d'un emballage
> Orienter une validation expérimentale

Sentinelle FOOD LAW by ADRIA

**Pour quoi ?**

> Suivre et organiser les évolutions réglementaires utiles.

**Pour quelles décisions ?**

> Identifier les textes applicables
> Anticiper leurs impacts
> Organiser les informations réglementaires
> Faciliter leur intégration dans les pratiques

Sentinelle HACCP by ADRIA

**Pour quoi ?**

> Documenter l'analyse des dangers et fiabiliser la revue HACCP.

**Pour quelles décisions ?**

> Préparer une revue HACCP
> Étudier une nouvelle matière première
> Vérifier la pertinence d'un danger
> Argumenter les mesures de maîtrise

**Des outils accessibles sur abonnement**

Selon votre besoin, l'ADRIA vous accompagne dans la prise en main de l'outil et dans le choix des fonctionnalités adaptées à votre activité.

**Demander une démonstration ou connaître les modalités d'abonnement**

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 18

# Adhérer à l'ADRIA

## REJOINDRE UN COLLECTIF D'ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

L'ADRIA est une association qui rassemble des entreprises agroalimentaires et des acteurs de l'emballage autour d'un objectif commun : partager les expériences, anticiper les évolutions et faire progresser les pratiques du secteur.

Adhérer à l'ADRIA, c'est rejoindre ce réseau, échanger directement avec nos experts et bénéficier tout au long de l'année de ressources et de services réservés aux adhérents.

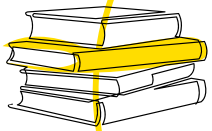
### ÊTRE ADHÉRENT ADRIA

#### Échanger et appartenir à un réseau



- Rencontrer d'autres professionnels, partager les pratiques et prendre du recul sur les enjeux du secteur.
- Journée annuelle des adhérents ADRIADES
- Workshops réservés aux adhérents
- Webinaires
- Échanges entre pairs

#### Anticiper et rester informé



- Disposer de ressources sélectionnées pour suivre les évolutions réglementaires, les alertes et les actualités scientifiques
- Bulletin de veille réglementaire aliments et emballages
- Données graphiques et analysées sur les fraudes et retraits - rappels
- Mise à disposition de fiches Sentinelle HACCP
- Replays et supports

#### Développer les compétences à tarif préférentiel



- Former les équipes et participer aux événements ADRIA dans des conditions avantageuses
- Réductions sur les formations inter et intra-entreprises
- Tarifs préférentiels sur les événements ADRIA
- Réductions sur les outils numériques

#### Échanger directement avec les experts ADRIA



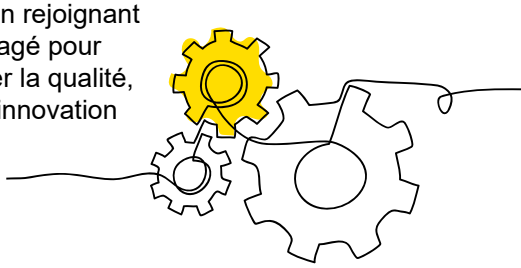
- Mobiliser rapidement les compétences ADRIA pour sécuriser une décision, résoudre une problématique ou orienter un projet
- 8 heures d'expertise personnalisée
- Diagnostic flash de 2 heures
- Bibliographie microbiologique sur demande

**ADRIADES, la journée annuelle des adhérents**

Une journée pour rencontrer les membres du réseau, prendre de la hauteur et échanger autour de conférences, de témoignages et de sujets stratégiques pour les entreprises agroalimentaires.

## ADHÉRER À L'ADRIA

C'est bénéficier de services concrets tout en rejoignant un réseau engagé pour faire progresser la qualité, la sécurité et l'innovation alimentaires.



# Rendez-vous **des managers**

4 événements métiers pour prendre du recul, actualiser ses pratiques et échanger avec ses pairs.

## RDV DES MANAGERS **DE LA QUALITÉ**


© iStock

9 et 10 JUIN
900 € HT
QE012

**Prenez du recul sur vos enjeux de qualité et de sécurité des aliments pour anticiper les risques et faire évoluer vos pratiques.**
Pour qui ? Responsables qualité, QSE et sécurité des aliments

## RDV DES MANAGERS **DE LA RÉGLEMENTATION**


© iStock

23 SEPTEMBRE
580 € HT
RA018

**Décryptez les évolutions réglementaires et transformez-les en décisions opérationnelles pour vos produits et vos marchés.**
Pour qui ? Responsables réglementation, affaires réglementaires et qualité

## RDV DES MANAGERS **DU LABORATOIRE**


© AdobeStock

2 DÉCEMBRE
580 € HT
LB010

**Faites évoluer les pratiques de votre laboratoire pour renforcer la fiabilité des résultats et piloter sa performance.**
Pour qui ? Responsables de laboratoire et managers d'équipe

## RDV DES MANAGERS **DE L'EMBALLAGE**


© iStock

13 AVRIL
580 € HT
EM018

**Anticipez les évolutions réglementaires, techniques et environnementales pour vos choix d'emballage sans perdre de vue le produit.**
Pour qui ? Responsables emballage, R&D, qualité, achats et industrialisation

**Vous souhaitez participer à l'un de ces rendez-vous ?**
**Service Clients ADRIA**
serviceclients@adria.fr
02 98 10 18 18

**À NOTER !**
Ces rendez-vous **ne sont pas considérés comme des formations** selon le référentiel QUALIOPI. Ils ne font donc pas l'objet d'une convention de formation et ne sont pas éligibles à une prise en charge au titre de la formation professionnelle.



# Pour les concepteurs et les utilisateurs des méthodes d'analyses microbiologiques

## Valider des méthodes microbiologiques, un enjeu de fiabilité et de confiance

### DÉMONTRER LA PERFORMANCE AVANT SA MISE EN ŒUVRE

Vous développez une méthode, un kit ou une solution analytique destinée à la microbiologie alimentaire ? Avant sa mise sur le marché, sa reconnaissance ou sa mise en œuvre par des laboratoires utilisateurs, ses performances doivent être établies de manière rigoureuse.

Une méthode ne se résume pas à son principe technique. Elle doit produire des résultats fiables, comparables et interprétables sur les matrices visées, dans des conditions d'usage représentatives, avec des protocoles adaptés aux besoins des utilisateurs et à la certification.

L'ADRIA accompagne les acteurs de l'industrie du diagnostic dans la validation et la certification.

Laboratoire expert en microbiologie alimentaire, l'ADRIA intervient auprès d'organismes de certification internationaux tels que l'AFNOR, MicroVal et AOAC, en associant rigueur scientifique, maîtrise des exigences normatives et connaissances des spécificités industrielles.

### CE QUI DOIT ÊTRE DÉMONTRÉ

La performance d'une méthode dépend de plusieurs paramètres : matrices alimentaires testées, micro-organismes ciblés, niveaux de contamination, conditions de préparation des échantillons, équipements, opérateurs et règles d'interprétation.

C'est cette robustesse qu'il faut documenter pour construire un dossier technique solide, défendable auprès des instances de reconnaissance et des laboratoires utilisateurs.

### UNE EXPERTISE DE LABORATOIRE EXPERT

L'ADRIA accompagne les projets depuis le cadrage scientifique jusqu'à l'analyse des résultats : définition du périmètre de l'étude, choix des matrices, construction du protocole, organisation des essais, interprétation des données et appui aux échanges techniques.

Ce rôle de laboratoire expert est essentiel pour guider les développeurs de méthodes tout au long du processus d'accréditation.

**Chiffres clés ADRIA**

**+20 ans**
d'expérience dans l'organisation d'études selon la série ISO 16140

**+500**
projets de validation conduits

**+6 000**
souches disponibles en collection interne

**26**
méthodes de référence accréditées selon l'ISO/IEC 17025



# Des prestations pour valider, vérifier et comparer

## APPORTER DES PREUVES SOLIDES AVANT LA MISE EN ŒUVRE

Selon le niveau de maturité de la méthode, le contexte d'utilisation et les objectifs de reconnaissance, les besoins ne sont pas les mêmes.

L'ADRIA accompagne les acteurs du diagnostic, les fabricants de kits, les fournisseurs de solutions analytiques et les laboratoires utilisateurs avec des prestations adaptées : validation, vérification, études comparatives, essais interlaboratoires de performance à façon.

### Valider une méthode

La validation permet d'établir les performances d'une méthode alternative avant sa mise sur le marché, sa reconnaissance ou son déploiement.

Elle se réalise selon des référentiels établis ISO 16140 ou AOAC

### Vérifier une méthode en conditions réelles

Une méthode validée doit encore être maîtrisée dans le laboratoire qui l'utilise.
La vérification permet de confirmer qu'une méthode de référence ou une méthode alternative validée est adaptée au contexte réel d'utilisation : matrices analysées, équipements, opérateurs, organisation du laboratoire et pratiques de routine.

### Suivre l'application d'une méthode

Les études d'évaluation de la performance permettent d'évaluer une méthode régulièrement dans un ou plusieurs laboratoires. Elles peuvent se faire en complément des essais de comparaison interlaboratoires reconnus afin d'évaluer la performance sur des matrices spécifiques et avec une souche cible adaptée.

Elles permettent de s'assurer de la pertinence des résultats et de maintenir l'habilitation de son personnel. L'ADRIA organise et pilote ces études : préparation et inoculation des échantillons, envoi à un ou plusieurs laboratoires, consolidation et interprétation des résultats.

### Pour qui ?

- ☑ Acteurs du diagnostic : fabricants de kits microbiologiques, développeurs de méthodes alternatives, fournisseurs de solutions analytiques
- ☑ Laboratoires de microbiologie alimentaire
- ☑ Industriels agroalimentaires devant disposer de preuves solides avant mise en routine

### Des résultats exploitables et défendables

L'enjeu n'est pas seulement de produire des données.
Il s'agit de construire des preuves techniques robustes, compréhensibles par les équipes, exploitables dans un dossier qualité et défendables auprès des organismes de certification, des clients, des auditeurs ou des laboratoires utilisateurs.

# Sommaire **des formations**

## Réglementation alimentaire


| | | |
|---|---|---|
| RA001 | Réglementation alimentaire : mode d'emploi | 36 |
| RA019 | Constituer son fonds réglementaire | 36 |
| RA015 | Risques juridiques liés aux produits alimentaires | 36 |
| RA002 | Comment étiqueter les produits alimentaires | 36 |
| RA029 | Marketing et étiquetage : allier créativité et conformité | 36 |
| RA003 | Utiliser des allégations nutritionnelles et de santé | 37 |
| RA021 | Réglementation des compléments alimentaires | 37 |
| RA012 | De l'analyse à l'étiquetage des valeurs nutritionnelles | 37 |
| RA004 | Réglementation des arômes et denrées aromatisées | 37 |
| RA010 | Réglementation des additifs alimentaires | 37 |
| RA017 | Réglementation des auxiliaires techno et enzymes | 37 |
| RA016 | Aspects réglementaires du clean label | 38 |
| RA020 | Cadre réglementaire des retraits/rappels | 38 |
| RA026 | Actualité de la réglementation des contaminants | 38 |
| RA022 | Réglementation des produits biologiques | 38 |
| RA028 | La réutilisation de l'eau en IAA | 38 |
| RA027 | Décryptage du règlement PPWR | 39 |
| RA024 | La lutte contre la déforestation | 39 |


## Emballages alimentaires


| | | |
|---|---|---|
| EM004 | Initiation à l'emballage alimentaire | 39 |
| FAEMB02 | Développer votre expertise sur vos emballages | 39 |
| EM025 | Repenser ses emballages | 40 |
| EM010 | Déclaration d'aptitude au contact des aliments | 40 |
| EM011 | Maîtriser les techniques d'impression et de décor | 40 |
| EM024 | Exigences emballages clients et fournisseurs | 40 |
| EM027 | Du texte à l'emballage : mise en pratique du PPWR | 40 |
| EM019 | Conditionnement sous atmosphère modifiée | 41 |
| EM023 | Fraude alimentaire : le cas des matériaux au contact | 41 |
| FAQUA14 | BRCGS Packaging Material version 7 | 41 |


## Innovation et développement


| | | |
|---|---|---|
| PS004 | Sucres et substituts | 41 |
| PS008 | Chocolat : le comprendre et l'utiliser en formulation | 41 |
| IF006 | Sauces et émulsions : maîtrisez les fondamentaux | 42 |
| IF015 | Arts culinaires et développement produits | 42 |
| OA007 | Plan d'expérience : optimisez vos développements | 42 |
| FAQUA08 | DDM : outil d'aide à la détermination | 42 |
| IF048 | Les texturants alimentaires | 42 |
| IF043 | Substituts végétaux aux produits carnés | 42 |
| IF044 | Substituts végétaux aux produits laitiers | 43 |
| PS003 | Végétalisation des produits sucrés | 43 |
| PS005 | Mise au point de fourrage à biscuits et gâteaux | 43 |
| PS006 | Technologies et formulations biscuitières | 43 |
| PS009 | Pâtes jaunes | 43 |


## Évaluation sensorielle


| | | |
|---|---|---|
| OA001 | Maîtriser les outils de l'évaluation sensorielle | 44 |
| OA014 | Statistiques appliquées à l'évaluation sensorielle | 44 |
| OA024 | Dégustation et vocabulaire sensoriel | 44 |
| OA034 | Méthodes sensorielles descriptives rapides | 44 |
| OA002 | Réussir la conduite d'un jury entraîné | 44 |


## Technologie et process


| | | |
|---|---|---|
| TP002 | Conduite d'autoclave | 45 |
| TP021 | Barème de stérilisation | 45 |
| TP036 | Barème de pasteurisation | 45 |
| TP041 | **Sertissage,** traitement thermique et microbiologie | 45 |
| TP042 | **Capsulage,** traitement thermique et microbiologie | 46 |
| TP007 | Cutterage et préparation de produits de charcuterie | 46 |
| TP010 | Étuvage, fumage et cuisson des produits carnés | 46 |
| OA025 | Les bases de la biochimie alimentaire | 46 |
| TP001 | Congélation et décongélation des produits alimentaires | 46 |

# Management de la qualité


| | | |
|---|---|---|
| QE035 | Intégrer un service qualité et sécurité des aliments en IAA | 47 |
| QE001 | Conduite de l'audit qualité interne | 47 |
| FAQUA24 | Conduite de l'audit qualité interne (blended learning) | 47 |
| QE031 | Comment auditer ses fournisseurs | 47 |
| QE044 | Authenticité/fraude : vulnérabilité des matières | 47 |
| QE026 | Bien gérer les réclamations clients | 48 |
| FAQUA20 | Les fondamentaux de la gestion de crise | 48 |
| QE036 | Food defense | 48 |
| QE013 | Booster l'animation de la communication qualité | 48 |
| FAMAN11 | Concevoir son module de formation SDA | 48 |
| QE006 | Les fondamentaux de la food safety culture | 48 |
| QE025 | Dynamisez votre food safety culture | 49 |
| FAQUA27 | Le management appliqué à la food safety culture | 49 |
| QE043 | Métrologie des équipements de mesure en IAA | 49 |
| QE040 | Métrologie des équipements de pesage et préemballages | 49 |
| QE047 | Métrologie des préemballages : cartes de contrôle | 49 |


# Les référentiels


| | | |
|---|---|---|
| FAQUA10 | IFS Food standard - version 8 | 50 |
| FAQUA11 | BRC Global Standard Safety - issue 9 | 50 |
| FAQUA12 | ISO 22000:2018 + Amend 1:2024 | 50 |
| FAQUA13 | FSSC 22000 - version 7 | 50 |
| FAQUA14 | BRCGS Packaging Material version 7 | 50 |
| FAQUA25 | IFS LOGISTIQUE - version 3 | 50 |
| FAQUA26 | ISO 9001:2015 + Amend 1:2024 | 50 |


# Hygiène & Sécurité des aliments


| | | |
|---|---|---|
| FAHYG01 | Bonnes pratiques d'hygiène (PRP) en IAA | 51 |
| FAHYG05 | Bonnes pratiques d'hygiène pour la maintenance | 51 |
| HS014 | HACCP initiation : menez les 12 étapes de votre étude | 51 |
| HS016 | HACCP : rappel et points clés | 51 |
| FAHAC14 | HACCP : recyclage sur la méthode (blended learning) | 52 |
| FAHAC13 | HACCP : déploiement terrain en faveur de la FSC | 52 |
| HS009 | HACCP : surveillance, validation | 52 |
| HS025 | HACCP parcours avec coaching | 52 |
| HS035 | Allergènes : maîtrise et prévention en IAA | 53 |
| HS015 | Gestion des dangers chimiques dans les aliments | 53 |
| HS064 | Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA | 53 |
| HS026 | Les corps étrangers : maîtrise et prévention en IAA | 53 |
| HS006 | L'aérbioocontamination en IAA | 53 |
| HS063 | Maîtrise des risques liés aux utilités en IAA | 54 |
| HS050 | Méthodologie d'identification des dangers émergents | 54 |
| HS049 | Évaluer les risques matières premières et fournisseurs | 54 |
| FAHYG08 | Optimiser vos inspections «sécurité des aliments» | 54 |
| HS018 | Maîtriser l'eau en IAA : usage, réglementation ... | 54 |
| HS051 | La microbiologie pour les non-microbiologistes | 55 |
| HS032 | Sym'prévius | 55 |
| HS010 | Durée de vie microbiologique des aliments | 55 |
| HS053 | Produit PAM ou non PAM ? | 55 |
| HS040 | Zoning et plan de contrôle environnemental | 55 |
| HS007 | Conduite du nettoyage-désinfection en IAA | 56 |
| HS008 | Validation des opérations de nettoyage-désinfection | 56 |
| HS023 | Nettoyage des circuits fermés en NEP | 56 |
| HS034 | Biofilm en IAA stratégie de prévention et d'élimination | 56 |
| MP026 | Initiation à la conception hygiénique des matériels | 56 |
| MP041 | Mener des revues de conception hygiénique | 56 |


# Laboratoire


| | | |
|---|---|---|
| LB001 | Analyses microbiologiques en IAA - Initiation | 57 |
| LB002 | Analyses microbiologiques en IAA - Perfectionnement | 57 |
| LB003 | Microbiologie moléculaire en IAA | 57 |
| LB007 | Bactéries sporulées en IAA | 57 |
| LB013 | Levures et moisissures : identifier les contaminants | 58 |
| LB019 | Gérer les contaminations fongiques en IAA | 58 |
| FALAB09 | Conduite de tests de croissance selon l'ISO 20976-1 | 58 |
| FALAB10 | Vérification de méthodes selon l'ISO 16140-3 | 58 |




## > RÉDUCTIONS SUR LES FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

**> Inscriptions multiples**
Pour l'inscription de plusieurs personnes sur une session, vous bénéficiez de 10 % de remise sur la 2e inscription et les suivantes.

**> Remises promotionnelles**
Les remises promotionnelles ne sont pas cumulables entre elles. Seule la remise la plus avantageuse sera appliquée.

**> Adhérents ADRIA**
Nos adhérents bénéficient d'une réduction de 10 %.

**> Besoin d'information ?**
serviceclients@adria.fr | 02 98 10 18 18

# Pourquoi se former avec l'ADRIA ?



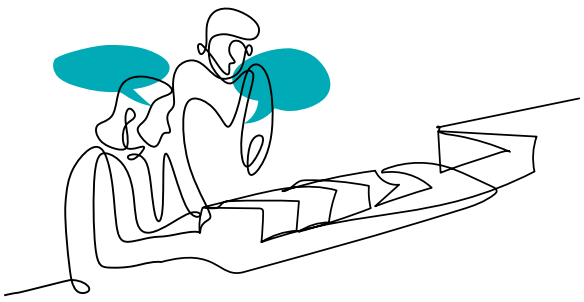
- Des compétences concrètes pour maîtriser les enjeux agroalimentaires.
- Dans les industries agroalimentaires, la formation ne sert pas seulement à transmettre des connaissances. Elle permet de fiabiliser les pratiques, d'aligner les équipes, de mieux comprendre les exigences et de renforcer la capacité d'action sur le terrain.
- Qualité, sécurité des aliments, HACCP, Food Safety Culture, réglementation, microbiologie, durée de vie, formulation, emballage, audits, référentiels : les sujets évoluent, les exigences se renforcent et les équipes doivent pouvoir agir avec des repères solides.
- À l'ADRIA, les formations sont conçues à partir des réalités des entreprises agroalimentaires.Elles s'appuient sur l'expertise technique des équipes, l'expérience terrain des formateurs et des formats pédagogiques adaptés aux besoins des professionnels.

# Se former avec l'ADRIA, c'est :

- Comprendre les exigences pour mieux les appliquer.
- Relier les connaissances aux situations réelles de production, de qualité, de laboratoire ou de développement produit.
- Faire monter en compétence les équipes, du terrain à l'encadrement.
- S'approprier des méthodes, outils et réflexes directement mobilisables en entreprise.
- Accompagner les évolutions de pratiques, d'organisation ou de référentiels.

# Une pédagogie ancrée dans le terrain

- Cas concrets, exercices, mises en situation, échanges d'expériences, quiz, ateliers pratiques, supports opérationnels : les formations ADRIA privilégient une approche active, tournée vers l'application.
- L'objectif n'est pas seulement de former. Il est de permettre aux participants de repartir avec des repères clairs, des méthodes utilisables et une meilleure capacité à agir dans leur contexte professionnel.



# Équipe formateurs-consultants



*Céline Tournier*



*François Bouldoires*



*Claire Templier*



*Gaëlle Quantin*



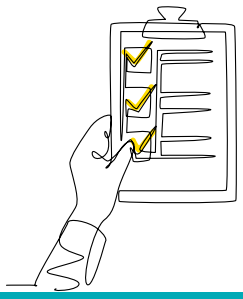
*Marine Dassonville*



*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

> **98 %** des stagiaires jugent que les formations suivies ont atteint leurs **objectifs** *(Données issues de notre enquête de satisfaction 2025)*

> **100 %** des responsables formation **sont satisfaits** des formations proposées par l'ADRIA *(Données issues des enquêtes de satisfaction 2025)*

## 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



© ADRIA

# 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 régulièrement actualisés** pour répondre aux évolutions des métiers et des pratiques. Nos intervenants experts accompagnent vos collaborateurs dans l'acquisition de compétences directement applicables à leurs problématiques techniques et métiers.

**Profitez également de ces formations pour échanger** avec nos intervenants et les autres participants autour de vos expériences et pratiques professionnelles.

### Besoin d'information ?

formation.inter@adria-formation.fr

> 02 98 10 18 18

## Comment s'inscrire ?

1

***Trouvez votre formation***

*Découvrez notre offre dans ce catalogue ou sur notre site internet www.adria.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***

*Inscrivez-vous en ligne via notre site internet www.adria.fr ou contactez-nous par e-mail à l'adresse formation.inter@adria-formation.fr*

3

***Enregistrement de votre inscription***

*Nous accusons réception de votre inscription par mail. 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-ENTREPRISES



# 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 planifierons 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.*



Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

**Besoin d'information ?**

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 18

## LES MODALITÉS DE FORMATION

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

- **Présentiel**
- **Distanciel**
  Classe virtuelle
- **Blended learning**
  Format mixte associant du présentiel et du distanciel en classe virtuelle et/ou modules e-learning autonomes



© iStock

# Réglementation alimentaire



## RÉGLEMENTATION ALIMENTAIRE : MODE D'EMPLOI

**Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles)** RA001

**Distanciel**
20 et 21 sept.
2 x 0,5J
900€ HT

> Expliquez 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 leurs sources, 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**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## CONSTITUER SON FONDS RÈGLEMENTAIRE RA019

**Distanciel**
1er et 2 juin
2 x 0,5J
900€ HT

> Identifier les pans de réglementation alimentaire applicables à son entreprise
> Expliquer la valeur et l'articulation des différentes règles auxquelles l'entreprise doit se conformer
> Anticiper la réglementation en utilisant un système de veille efficace
> Lister les points d'accès aux règles pertinentes
> Définir les principes de constitution et de mise à jour d'un fonds réglementaire

**Toute personne en charge de la réglementation**
*Prérequis : Situer le périmètre et les principaux enjeux réglementaires de son activité*

## RISQUES JURIDIQUES LIÉS AUX PRODUITS ALIMENTAIRES RA015

**Distanciel**
27 et 28 mai
2 x 0,5J
900€ HT

> Lister les principales infractions pénales en agroalimentaire
> Identifier des outils permettant la gestion et la prévention du risque pénal
> Décrire l'imputation du risque de la chaîne d'approvisionnement (ex : client, fournisseur, sous-traitant, etc.) 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 ...**
*Prérequis : Connaître les exigences de base de la réglementation alimentaire*

## COMMENT ÉTIQUETER LES PRODUITS ALIMENTAIRES

**Application du règlement INCO « Etiquetage et déclaration nutritionnelle »** RA002

**Présentiel**
16 et 17 mars
Rennes
2J - 1200€ HT

**Distanciel**
25 et 26 nov.
1,5J - 1150€ 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*

## MARKETING ET ETIQUETAGE : ALLIER CRÉATIVITÉ ET CONFORMITÉ

NOUVEAU

RA029

**Distanciel**
25 mars
0,5J
550€ HT

> Identifier les principales mentions obligatoires devant figurer sur un étiquetage alimentaire
> Distinguer les bonnes pratiques et les erreurs à éviter dans les mentions et allégations volontaires
> Intégrer les principaux réflexes réglementaires lors de la conception ou de la modification d'un emballage

**Equipes marketing ou tous collaborateurs impliqués dans l'élaboration des étiquetages**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

**> Besoin d'information ?**
serviceclients@adria.fr | 02 98 10 18 18

## UTILISER DES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ SUR SON ÉTIQUETAGE

RA003

**Distanciel**
10 mai
28 septembre
0,5J
550€ 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 la substance botanique

**Ingénieurs et techniciens des services qualité, R&D, réglementation. Secteur IAA et fournisseurs d'ingrédients**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en réglementation alimentaire*

## LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

RA021

**Distanciel**
16 novembre
0,5J
550€ HT

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

**Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, R&D**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## DE L'ANALYSE À L'ÉTIQUETAGE DES VALEURS NUTRITIONNELLES : Comment appliquer les tolérances ?

RA012

**Distanciel**
16 et 17 sept.
2 x 0,5J
900€ HT

> Expliquer l'application du guide de la Commission européenne fixant des tolérances pour les valeurs nutritionnelles déclarées sur les étiquettes
> Etablir 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*

## RÉGLEMENTATION DES ARÔMES ET DENRÉES AROMATISÉES

RA004

**Présentiel**
11 mai
Nantes
1J
900€ HT

> Identifier les 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**
*Prérequis : Connaître les principaux nutriments*

## RÉGLEMENTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

RA010

**Distanciel**
3 et 4 juin
2 x 0,5J
900€ HT

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

**Ingénieurs et techniciens des services qualité, R&D, réglementation. IAA et fournisseurs d'ingrédients**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en réglementation alimentaire*

## RÉGLEMENTATION DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET DES ENZYMES ALIMENTAIRES

RA017

**Distanciel**
18 et 19 octobre
2 x 0,5J
900€ 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. Secteur IAA et fournisseurs d'ingrédients**
*Prérequis : Connaître l'environnement règlementaire des améliorants alimentaires*

## LES ASPECTS RÉGLEMENTAIRES DU CLEAN LABEL

RA016

**Distanciel**
8 et 9 mars
2 x 0,5J
900€ 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 des critères d'utilisation des différentes allégations « clean label » (allégation «sans» «naturel» ...)

**Ingénieurs et techniciens en charge de la réglementation, de l'étiquetage ou de la R&D**
*Prérequis : Connaître les exigences de base en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et d'utilisation d'additifs*

## RETRAITS / RAPPELS : PRINCIPES JURIDIQUES ET RESPONSABILITÉS

**Comment appréhender les crises ?**

RA020

**Présentiel**
14 octobre
Nantes
1J
900€ HT

> Définir les principes et notions essentielles
> Décrire les impacts du guide de gestion des alertes sur les retraits/rappels
> Appréhender les risques juridiques
> Expliquer les bonnes pratiques en cas de crise

**Toute personne participant à la mise en œuvre des retraits et rappels**
*Prérequis : Connaître les principaux acteurs de la réglementation alimentaire et les principes du paquet hygiène*

## CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS :

**Quelles sont les évolutions de la réglementation ?**

RA026

**Distanciel**
12 janvier
0,5J
550€ 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*

## LES BASES DE LA RÉGLEMENTATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

RA022

**Distanciel**
3 et 4 mai
2 x 0,5J
900€ HT

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

**Responsables, ingénieurs et techniciens des services réglementation, qualité, achats…**
*Prérequis : Avoir des notions de base en réglementation alimentaire*

## LA REUTILISATION DE L'EAU DANS LES ENTREPRISES

RA028

**Distanciel**
8 avril
9 décembre
0,5J
550€ 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 simples dans le cadre de la réutilisation de l'eau

**Responsables et assistants qualité, environnement, toute personne ayant la responsabilité de la gestion de l'eau sur site**
*Prérequis : Avoir suivi la formation HS018 «Maîtriser l'eau en IAA» ou connaître les bases de la maîtrise de l'eau en IAA*

**Offre DUO** -20% Associez **RA028** et **HS018** et bénéficiez d'une **remise de 20%** sur les 2 formations pour un même participant

**> Besoin d'information ?**
serviceclients@adria.fr | 02 98 10 18 18

## DÉCRYPTAGE DU RÈGLEMENT PPWR

RA027

**Distanciel**
1er et 2 février
7 et 8 septembre
2 x 0,5J
900€ HT

> Décrire les finalités, le champ d'application et les fondements juridiques du règlement sur les emballages et les déchets d'emballage (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 : Connaître la directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages*

**Offre DUO** -20% Associez **RA027** et **EM027** et bénéficiez d'une **remise de 20%** sur les 2 formations pour un même participant

## LA LUTTE CONTRE LA DÉFORESTATION

RA024

**Distanciel**
16 et 17 nov.
2 x 0,5J
900€ HT

> Décrire les finalités, le champ d'application et les fondements juridiques du règlement
> Définir une notion structurante du règlement
> Identifier les principes d'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, achats ou toute personne en charge de la réglementation**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*



# Emballages alimentaires



## INITIATION À L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

EM004

**Présentiel**
1er et 2 juin
Nantes
2J
1200€ HT

> Décrire les différentes fonctions de l'emballage
> Identifier les caractéristiques des différents matériaux et des caractéristiques de la fabrication des emballages pour lire efficacement les fiches techniques (verre, papier carton, plastique, métaux, bois)
> Décrire les transferts qui se cachent derrière le couple emballage produit : conditionnement, interaction 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**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## DÉVELOPPER VOTRE EXPERTISE SUR LES EMBALLAGES SPÉCIFIQUES DE VOTRE ENTREPRISE

NOUVEAU

FAEMB02

**Uniquement INTRA**

> Acquérir les connaissances fondamentales sur les matériaux d'emballage
> Comprendre les évolutions technologiques et règlementaires des emballages
> Appréhender les enjeux techniques et environnementaux des emballages, en intégrant les principes d'éco-conception et de recyclage

Ces objectifs sont déclinables selon les types d'emballages de votre entreprise : papier, carton, plastique, verre, métal, bois, matériaux multicouches

**Public : Ingénieurs et techniciens des services packaging, achat, R&D, marketing, qualité et conditionnement**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## REPENSER SES EMBALLAGES :
### Réglementation, économie circulaire et écoconception

NOUVEAU

EM025

**Présentiel**
25 mars
Rennes
1J
900€ HT

> Identifier les principales obligations réglementaires françaises et européennes applicables aux emballages alimentaires
> Expliquer les principes de l'économie circulaire et les filières de valorisation des emballages
> Appliquer les leviers de l'éco-conception pour optimiser un emballage alimentaire
> Construire les bases d'un cahier des charges fonctionnel intégrant les enjeux réglementaires et environnementaux

**Ingénieurs et techniciens des services packaging, achat, R&D, marketing, qualité et conditionnement**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## DÉCLARATIONS D'APTITUDE AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

EM010

**Présentiel**
16 mars
Rennes
1J

**Distanciel**
18 & 25 juin
2 x 0,5J
900€ HT

> Identifier les interactions contenu-contenant liées à l'utilisation des matériaux et objets au contact (emballage et équipements de production)
> Décrire la déclaration d'aptitude au contact des aliments
> Analyser et interpréter les déclarations d'aptitude au contact des aliments pour en faire une vraie donnée d'entrée de votre système d'analyse des dangers (HACCP)
> Evaluer la conformité des déclarations de vos fournisseurs en développant une autonomie suffisante et en appliquant une méthodologie cohérente

**Responsables, ingénieurs et techniciens des services qualité, production et technique des IAA, utilisateurs d'emballage et de machines**
*Prérequis : Avoir consulté les textes réglementaires clés (Règlements UE 1935/2004, 2023/2006, 10/2011)*

## MAÎTRISER LES TECHNIQUES D'IMPRESSION ET DE DÉCOR DES EMBALLAGES

EM011

**Distanciel**
23 novembre
1J
900€ HT

> Identifier les principes essentiels concernant les techniques d'impression
> Sélectionner la technique qui répond le mieux aux besoins
> Décrire le processus de développement des graphismes
> Identifier les causes des défauts de qualité d'impression constatés et mettre en place les actions correctives

**Toute personne appartenant aux services : packaging, emballage, achats, marketing, commercial, production, technique, méthode, qualité, R&D, logistique**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## EXIGENCES EMBALLAGES CLIENTS ET SPÉCIFICATIONS FOURNISSEURS :
### Comprendre, analyser et retranscrire

EM024

**Présentiel**
23 et 24 nov.
Rennes
2J
1200€ HT

> Interpréter une sélection de demandes concernant les emballages transmise via les cahiers des charges à vos clients (alimentarité, écoconception, ...)
> 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'emballage et les retranscrire dans les cahiers des charges clients

**Ingénieurs et techniciens des services qualité, emballage, acheteurs d'emballage, toute personne amenée à renseigner des cahiers des charges clients**
*Prérequis : Connaissance de base en emballage alimentaire et aptitude au contact alimentaire des emballages (formations préalables conseillées EM004 « Initiation à l'emballage alimentaire » et EM010 « Déclaration d'aptitude au contact des denrées alimentaires »)*

## DU TEXTE RÉGLEMENTAIRE À L'EMBALLAGE : MISE EN PRATIQUE DU PPWR

NOUVEAU

EM027

**Distanciel**
28 sept.
0,5J
550€ HT

> Identifier les principales implications techniques et opérationnelles du PPWR pour les emballages
> Distinguer les notions clés liées aux matériaux, à la recyclabilité, au contenu recyclé, à la biodégradabilité, au compostage et au réemploi
> Identifier les emballages et composants susceptibles d'être les plus exposés aux futures exigences réglementaires
> Définir les premières actions à engager pour adapter son portefeuille d'emballages et orienter ses choix d'écoconception

**Professionnels impliqués dans la conception, le choix, la conformité ou la gestion des emballages**
*Prérequis : Avoir suivi la formation RA027 « Décryptage du règlement PPWR » ou avoir une bonne maîtrise des articles PPWR*

**Offre DUO** -20% Associez **EM027** à **RA027** et bénéficiez d'une **remise de 20%** sur les 2 formations pour un même participant

## CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE

EM019

**Présentiel**
25 mai
Rennes
1J
900€ 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 du conditionnement sous atmosphère modifiée
> Définir les mécanismes physiques régissant les transferts de matière ($O_2$, $CO_2$, $H_2O$) 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**
12 fév. au 12 mars
(Parcours composé de 4 classes virtuelles + travail personnel)
4 x 3h
1150€ 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, techniciens des services qualité, production, achat. Secteurs IAA ou fabricant de matériaux au contact des aliments**
*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*

## BRCGS Packaging Material version 7

FAQUA14

**Uniquement INTRA**

**Pour plus d'informations sur ces offres, consultez la page 50 « Offre formation Référentiels »**
3 programmes possibles



# Innovation et développement



## SUCRES ET SUBSTITUTS : CERNER LEURS PROPRIÉTÉS POUR MIEUX FORMULER

PS004

**Présentiel**
22 et 23 sept.
Bordeaux
2J
1400€ HT

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

**Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoire d'applications**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire*

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

PS008

**Présentiel**
24 et 25 mars
Bordeaux
2J
1750€ 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, teneur ...) pour éviter les phénomènes de déphasage, blanchiment
> Distinguer les principaux descripteurs et méthodologies d'analyse sensorielle appliquée au chocolat

**Ingénieurs R&D souhaitant consolider leurs connaissances scientifiques sur les matrices chocolatées**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire*

## SAUCES ET ÉMULSIONS : MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX — IF006

**Présentiel**
7 & 8 déc.
Quimper
2J
1200€ HT

> Identifier les propriétés fonctionnelles des ingrédients sur la texture des sauces
> Expliquer les mécanismes impliqués dans la formulation des différents types de sauces
> Distinguer les différents équipements utilisés dans la mise en œuvre des sauces
> Formuler et transposer une sauce stable à l'échelle industrielle

**Ingénieurs et techniciens des services R&D et applications**
*Prérequis : Avoir les connaissances de base en biochimie alimentaire et sciences des aliments*

## ARTS CULINAIRES & DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS : Une autre approche de l'innovation — IF015

**Présentiel**
11 et 12 mai
Quimper
2J
1400€ 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 industrie**
*Prérequis : Participer à des projets de développement / R&D*

## PLAN D'EXPERIENCES : OPTIMISEZ VOS DÉVELOPPEMENTS — OA007

**Présentiel**
2 et 3 juin
Nantes
2J
1400€ HT

> Pratiquer les plans d'expérience pour minimiser le nombre d'expériences
> Déterminer les niveaux des facteurs qui permettent une optimisation
> Déterminer l'influence des facteurs et leurs interactions
> Appliquer un modèle prédictif pour anticiper les changements

**Ingénieurs et chefs de projet R&D** | *Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## DATE DE DURABILITÉ MINIMALE : OUTILS D'AIDE À LA DÉTERMINATION — FAQUA08

**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 les repères pour élaborer une méthodologie de détermination de la DDM

**Ingénieurs et techniciens des services qualité, laboratoire et R&D**
*Prérequis : Avoir une bonne connaissance des produits, procédés et emballages utilisés dans l'entreprise*

## ATELIER PRATIQUE : LES TEXTURANTS ALIMENTAIRES — IF048

**Présentiel**
13 et 14 avril
7 et 8 déc.
Arras
2J
1400€ HT

> Sélectionner un agent de texture en fonction d'un produit et de procédés de fabrication
> Identifier les conditions de mise en œuvre des texturants
> Expérimenter des mesures de texture et les interpréter pour orienter le choix des texturants
> Identifier les opportunités et les limites des solutions « clean label » de texturation

**Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoire d'application. Secteurs : IAA ou fabricant d'ingrédients et d'additifs.**
*Prérequis : Connaître les bases de biochimie alimentaire et avoir des notions de rhéologie*

## SUBSTITUTS VÉGÉTAUX AUX PRODUITS CARNÉS — IF043

**Distanciel**
25 et 26 nov.
2 x 0,5J
900€ HT

> Identifier les substituts végétaux et les sélectionner selon les règles en vigueur (régime végétarien, végan)
> Identifier les exigences réglementaires liées à l'étiquetage des substituts végétaux aux produits carnés
> Décrire les risques spécifiques associés à la fabrication de substituts végétaux en remplacement de produits carnés
> Construire un suivi des moyens de maîtrise des risques

**Responsables qualité, sécurité des aliments et réglementation,**
**Responsbles R&D et innovation travaillant sur les alternatives végétales,**
**Responsables industriels / chefs de projet impliqués dans la mise sur le marché de substituts végétaux à la viande**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments et des notions générales sur l'étiquetage alimentaire*

**> Besoin d'information ?**
serviceclients@adria.fr | 02 98 10 18 18

## SUBSTITUTS VÉGÉTAUX AUX PRODUITS LAITIERS

IF044

**Distanciel**
7 et 8 octobre
2 x 0,5J
900€ HT

> Identifier les substituts végétaux et les sélectionner selon les règles en vigueur (régime végétarien, végan)
> Identifier les exigences réglementaires liées à l'étiquetage des substituts végétaux aux produits laitiers
> Décrire les risques spécifiques associés à la fabrication de substituts végétaux en remplacement de produits laitiers
> Construire un suivi des moyens de maîtrise des risques

**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 aux produits laitiers**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments et des notions générales sur l'étiquetage alimentaire*

## VÉGÉTALISATION DES PRODUITS SUCRÉS - SOLUTIONS INGRÉDIENTS ET DÉMARCHE DE REFORMULATION

PS003

**Présentiel**
2 et 3 juin
Bordeaux
2J
1750€ 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 laboratoire d'application. Secteur agroalimentaire ou fabricant d'ingrédients ou d'additifs**
*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**
17 et 18 nov.
Bordeaux
2J
1400€ HT

> Distinguer les caractéristiques des fourrages gras et aqueux
> Distinguer les différents outils de fabrication et de dépose des fourrages
> Construire une démarche de mise au point et de 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 laboratoire d'applications. Secteurs : industrie agroalimentaire ou fabricant d'ingrédients et additifs.**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## TECHNOLOGIES ET FORMULATIONS BISCUITIÈRES : MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX

PS006

**Présentiel**
6 et 7 octobre
Bordeaux
2J
1400€ HT

> Décrire la fonctionnalité des différents ingrédients du biscuit
> Décrire les différentes technologies biscuitières et choisir une technologie en fonction du type de biscuit souhaité
> Construire une démarche de 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
> Identifier des solutions de formulation ou de process pour différentes problématiques connues

**Ingénieurs et techniciens des services R&D, fabrication**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## PÂTES JAUNES : MAÎTRISE DES FABRICATIONS ET REFORMULATIONS RAISONNÉES

PS009

**Présentiel**
16 & 17 mars
Bordeaux
2J
1400€ 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 et laboratoire d'applications. Secteurs : industrie agroalimentaire ou fabricant d'ingrédients et additifs**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

# Évaluation sensorielle



## MAÎTRISER LES OUTILS DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE

OA001

**Présentiel**
22 au 24 juin
Caen
3J
1850€ HT

> Identifier le potentiel de l'évaluation sensorielle pour la réalisation des tests sensoriels internes ou externes
> Identifier et appliquer 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 quels 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**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## STATISTIQUES APPLIQUÉES À L'ÉVALUATION SENSORIELLE : LES FONDAMENTAUX

OA014

**Présentiel**
6 et 7 oct.
Caen
2J
1400€ HT

> Identifier les bases des statistiques unidimensionnelles utilisées en évaluation sensorielle et les mettre en application sur Excel (interprétation des résultats)
> Décrire les principaux tests d'hypothèse et de comparaison

**Toute personne utilisant les outils de l'analyse sensorielle (sans usage régulier des statistiques)**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en statistiques et savoir utiliser les statistiques sur Excel*

## DÉGUSTATION ET VOCABULAIRE SENSORIEL POUR DÉCRIRE VOS PRODUITS

OA024

**Présentiel**
8 juin
Rennes
7 décembre
Nantes
1J
900€ HT

> Identifier les bases des bonnes pratiques de l'analyse sensorielle et les biais potentiels liés à la mise en place d'une dégustation
> Expliquer les notions de perception sensorielle et de plaisir alimentaire
> Décrire vos produits en utilisant une méthode ainsi qu'un vocabulaire pertinent et consensuel

**Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## LES MÉTHODES SENSORIELLES DESCRIPTIVES RAPIDES : Une opportunité pour les PME

OA034

**Présentiel**
15 et 16 juin
Nantes
1,5J
1150€ HT

> Sélectionner la méthode sensorielle adaptée à l'objectif visé
> Comparer les méthodes descriptives rapides et leur intérêt par rapport aux méthodes classiques
> Appliquer les méthodes descriptives rapides et analyser les données
> Identifier les avantages et les limites des différentes méthodes

**Chefs de produit marketing, ingénieurs et techniciens R&D, qualité amenés à utiliser ou choisir les techniques d'analyse sensorielle (entreprise avec ou sans jury interne)**
*Prérequis : Être familiarisé avec la représentation des caractéristiques produits sous forme d'une carte sensorielle*

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

OA002

**Présentiel**
24 et 25 nov.
Caen
2J
1400€ 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

**Responsables, ingénieurs et technologues des services R&D et qualité, analystes sensoriels**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en statistiques. Formation préalable conseillée réf. OA014 « Statistiques appliquées à l'évaluation sensorielle »*

# Technologie et process



## CONDUITE D'AUTOCLAVE

TP002

**Présentiel**
9 et 10 mars
Quimper
2J 120
1200€ HT

> Comprendre les rôles de traitement thermique et savoir expliquer le fonctionnement d'un équipement de stérilisation
> Expliquer la conduite d'un autoclave de manière autonome
> Connaître et respecter les procédures de contrôle et de sécurité
> Appliquer des actions réactives en cas de dysfonctionnement

**Ingénieurs, techniciens, opérateurs des services R&D, production et maintenance destinés à utiliser un autoclave. Artisan conservateur, créateur d'entreprise artisanale.**
*Prérequis : Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en IAA*

## BARÈMES DE STÉRILISATION : VALIDEZ ET OPTIMISEZ VOS PRATIQUES

TP021

**Présentiel**
12 et 13 octobre
Quimper
2J
1200€ HT

> Définir les notions de stérilité commerciale et de valeur stérilisatrice cible
> Concevoir un nouveau barème
> Expliquer le bon comportement et les spécificités des emballages
> Transférer le barème aux 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 et de l'application des barèmes de traitement thermique.**
*Prérequis : Connaissances de base sur les traitements thermiques des aliments*

## BARÈMES DE PASTEURISATION : VALIDEZ ET OPTIMISEZ VOS PRATIQUES

TP036

**Présentiel**
16 et 17 juin
Rennes
2J
1200€ HT

> Définir le niveau de pasteurisation (risque microbiologique, DLC) pour les produits pasteurisés et réfrigérés
> Construire un barème de pasteurisation
> Sélectionner les actions pour améliorer la qualification et la maîtrise des barèmes au niveau industriel
> Identifier des solutions en fonction des contraintes liées aux emballages
> Identifier des outils pour optimiser les barèmes et les DLC, et apprendre à les utiliser

**Ingénieurs et techniciens des services qualité, R&D et production en charge de la mise au point et de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu)**
*Prérequis : Connaissances de base sur le traitement thermique des aliments*

## SERTISSAGE : TRAITEMENT THERMIQUE ET MICROBIOLOGIE

NOUVEAU

TP041

**Présentiel**
16 et 17 nov.
Quimper
2J
1400€ HT

> Connaître les principaux micro-organismes d'intérêt et les conséquences de leur développement dans les aliments et sur la santé humaine
> Comprendre les rôles et principes du traitement thermique
> Reconnaître les grandes lignes des process de fabrication des emballages métalliques
> Appliquer des réglages (réglages machine, tarage pied de compression, hauteur machine, mandrin, molette)
> Réaliser les contrôles de sertissage et les actions correctives en cas de dérive dimensionnelle

**Conservateurs (TPE, PME) ingénieurs et techniciens des services R&D, qualité et productions en IAA**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

**> Besoin d'information ?**
serviceclients@adria.fr | 02 98 10 18 18

## CAPSULAGE : TRAITEMENT THERMIQUE ET MICROBIOLOGIE

NOUVEAU

TP042

**Présentiel**
12 & 13 oct.
Quimper
1,5J
1150€ HT

> Connaître les principaux micro-organismes d'intérêt dans les aliments et les conséquences de leur développement dans les aliments et sur la santé humaine
> Comprendre les rôles et principes du traitement thermique
> Réaliser les réglages inhérents au démarrage en production et au changement de format sur une capsuleuse
> Contrôler la fonction bouchage (sécurité de vissage/niveau de vide)

**Conservateurs (TPE, PME), ingénieurs et techniciens des services R&D, qualité et production en IAA**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## CUTTERAGE ET PRÉPARATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE SALAISON

TP007

**Présentiel**
6 et 7 avril
Quimper
2J
1200€ HT

> Décrire les caractéristiques et le rôle des matières premières, des ingrédients et des additifs utilisés ainsi que leurs influences dans la formulation
> Expliquer les phénomènes intervenant lors de l'opération de cutterage
> Choisir les paramètres clés de fabrication permettant d'optimiser la maîtrise des procédés et des rendements technologiques et d'éviter les incidents de fabrication

**Cutteristes, encadrement de proximité en production, techniciens R&D**
*Prérequis : Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en IAA*

## ÉTUVAGE, FUMAGE ET CUISSON DES PRODUITS CARNÉS

TP010

**Présentiel**
8 et 9 juin
Quimper
2J
1200€ HT

> Identifier les différentes technologies et équipements utilisés
> Décrire les principes physico-chimiques impliqués et leurs impacts sur les caractéristiques organoleptiques et la sécurité microbiologique
> Identifier, analyser et ajuster les paramètres de fabrication pour maîtriser la qualité et 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 en IAA*

## LES BASES DE LA BIOCHIMIE ALIMENTAIRE

OA025

**Distanciel**
du 5 au 14 octobre
4 x 0,5J
1200€ HT

> Expliquer les principales notions de chimie (réaction, liaisons chimiques, stabilité ...)
> Décrire le rôle de l'eau dans les réactions chimiques
> Identifier les principaux constituants alimentaires (lipides, glucides, protéines) et leurs interactions dans une matrice alimentaire

**Ingénieurs et techniciens des services R&D /applications. Toute personne souhaitant acquérir ou revoir les bases de la biochimie alimentaire**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## CONGÉLATION ET DÉCONGÉLATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

TP001

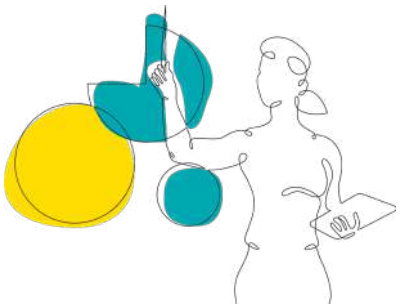
**Distanciel**
11 & 12 mai
2J
1400€ HT

> Décrire les phénomènes physiques, biochimiques, microbiologiques et l'impact nutritionnel des opérations de congélation et de décongélation
> Expliquer les différentes techniques de congélation et de décongélation 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*

**> Besoin d'information ?**
serviceclients@adria.fr | 02 98 10 18 18

# Management de la Qualité



## INTÉGREZ UN SERVICE QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN IAA :
**Consolidez vos connaissances et gagnez en opérationnalité**

BLENDED

QE035

**Formation mixte**
Du 31 mai au 2 juillet
Du 15 nov. au 10 déc.
Distanciel / Nantes
4J (30 heures)
Présentiel 3J (21 h)
Distanciel (9 h)
2550€ HT

> Décrire le contexte réglementaire, l'environnement et les enjeux de la Qualité et de la Sécurité des aliments dans les entreprises agroalimentaires
> Identifier les connaissances structurantes sur les méthodologies, outils et techniques utilisés par les services Qualité en IAA
> Identifier et définir 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**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## CONDUITE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

QE001

**Présentiel**
6 et 7 avril
Nantes
5 et 6 octobre
Quimper
2J
1400€ HT

> Identifier les points clés d'un processus d'audit interne
> Utiliser les techniques de communication en audit interne
> Identifier les actions permettant de préparer, conduire et conclure un audit interne
> Transférer de manière 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**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## CONDUITE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

BLENDED

FAQUA24

**Uniquement INTRA**
Distanciel 1h
Autoformation 1h
Présentiel selon votre besoin

> 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**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## COMMENT AUDITER SES FOURNISSEURS
**pour maîtriser ses achats de matières premières, d'emballages et de prestations**

OUTILS

QE031

**Présentiel**
16 et 17 juin
Nantes

**Distanciel**
26 et 30 nov.
2J
1400€ 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 ...)*

## AUTHENTICITÉ / FRAUDE : Evaluer la vulnérabilité des Matières

OUTILS

QE044

**Distanciel**
25 mars
9 novembre
1J
1050€ HT

> Identifier les attentes des référentiels en matière de maîtrise de la fraude
> Citer les sources d'informations 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*

## BIEN GÉRER LES RÉCLAMATIONS CLIENTS :
**Mettre en place une communication adaptée et un traitement efficace des données** QE026

**Distanciel**
3 juin
1J
900€ HT

> Distinguer les enjeux liés aux clients mécontents et les types de comportements associés
> Construire une argumentation performante pour répondre aux clients
> Appliquer 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'appel, commerciaux ...**
*Prérequis : Travailler en relation avec la gestion des réclamations en agroalimentaire*

## LES FONDAMENTAUX DE LA GESTION DE CRISE EN IAA FAQUA20

**Uniquement INTRA**

> Définir les principes fondamentaux de la gestion de crise
> Identifier les aspects réglementaires et normatifs liés à la gestion de crise dans le domaine de la SDA
> Définir les rôles et responsabilités au sein de la cellule de crise, et les attribuer en fonction des situations rencontrées et des compétences requises
> Utiliser les outils de gestion de crise
> Arbitrer et piloter la communication afin d'assurer une coordination efficace de la cellule de crise et de gérer les relations avec les parties prenantes internes et externes

**Toute personne impliquée dans la gestion de crise en industrie agroalimentaire**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en sécurité des aliments. Public décisionnaire amené, le cas échéant, à jouer un rôle stratégique au sein d'une cellule de gestion de crise*

## FOOD DEFENSE : Mettre en place un système de protection contre les actes de malveillance QE036

OUTILS

**Distanciel**
14 septembre
1J
1050€ 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
> Enoncer 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, sécurité des aliments, techniques …**
*Prérequis : Connaître les référentiels Sécurité des aliments (IFS, BRCGS, ISO 22000 ...)*

## BOOSTEZ L'ANIMATION ET LA COMMUNICATION QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN INTERNE ! QE013

**Présentiel**
14 et 15 sept
Nantes
2J
1200€ HT

> Définir et exprimer 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
> Définir des indicateurs SMART et 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**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## CONCEVOIR & AMÉLIORER SES SUPPORTS DE FORMATION EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS FAMAN11

**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**
*Prérequis : Avoir des connaissances en sécurité des aliments*

## LES FONDAMENTAUX DE LA CULTURE QUALITE PRODUITS ET FOOD SAFETY CULTURE :
**Démystifier le concept pour comprendre les attendus et initier la démarche dans votre entreprise** QE006

**Distanciel**
9 septembre
1J
900€ HT

> Lister les exigences des référentiels en matière de culture qualité des produits et Food Safety
> Expliquer les concepts liés à la culture qualité des produits et Food Safety
> Découvrir des outils pratiques pour réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de culture qualité des produits et Food Safety

**Responsables qualité ou toute personne impliquée dans l'animation de la Food Safety Culture (entreprise IAA) ou culture qualité des produits (fabricants d'emballages ou autres produits)**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## DYNAMISER VOTRE CULTURE QUALITÉ DES PRODUITS ET FOOD SAFETY :

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

Coaching

QE025

**Distanciel**
Du 20 mai au 04 juin

Du 18 nov. au 03 décembre

2J - 1400€ HT

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

> Lister les exigences des référentiels et des normes en matière de Food Safety Culture et culture qualité produits
> Expliquer les concepts liés à la culture qualité des produits et Food Safety
> 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 (entreprises IAA) ou culture qualité des produits (fabricants d'emballages ou autres produits)**
*Prérequis : Avoir déjà initié et fait vivre un plan d'actions autour de la culture de la sécurité des aliments ou de la qualité des produits*

## LE MANAGEMENT APPLIQUÉ À LA FOOD SAFETY CULTURE :

**Comprendre les enjeux du management pour faire adhérer ses équipes**

FAQUA27

**Uniquement en INTRA**

> Comprendre le rôle du management dans le déploiement d'une culture «Food Safety» pérenne
> Adapter son style de management pour faire adhérer les équipes et faire évoluer les comportements durablement
> Identifier des outils pour dynamiser la Food Safety Culture dans votre entreprise

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

## MÉTROLOGIE DES ÉQUIPEMENTS DE MESURE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

QE043

**Présentiel**
30 et 31 mars
Nantes
**Distanciel**
19 et 20 octobre
1.5J

1150€ HT

> Définir les bases de la métrologie et identifier les exigences des référentiels de certification
> Décrire les spécificités des équipements utilisés en IAA et les normes associées
> Appliquer les bonnes pratiques de gestion quotidienne de la métrologie des équipements

**Personnel impliqué dans les décisions métrologiques et la gestion d'un parc d'équipements de mesure en industrie agroalimentaire**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base concernant les équipements de mesure utilisés en industrie agroalimentaire*

## MÉTROLOGIE DES ÉQUIPEMENTS DE PESAGE ET DES PRÉEMBALLAGES EN IAA

QE040

**Présentiel**
11 mars
Nantes
**Distanciel**
8 novembre
1J

900€ HT

> Identifier la réglementation applicable à la métrologie légale des produits préemballés et des instruments de mesure
> Choisir, gérer et contrôler ses équipements de pesage sous métrologie légale
> Comprendre et appliquer les dispositions du guide DGCCRF relatives aux règles de décision
> Expliquer les différences entre le contrôle en cours de fabrication et le contrôle post fabrication pour gérer les lots métrologiques non conformes

**Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux produits préemballés, dans la gestion du parc des instruments de pesage ou dans la mise en application des exigences réglementaires (conformité, certification …)**
*Prérequis : Avoir lu au préalable le guide de contrôle métrologique de la DGCCRF*

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

QE047

**Présentiel**
25 mars
Nantes
**Distanciel**
25 novembre
1J

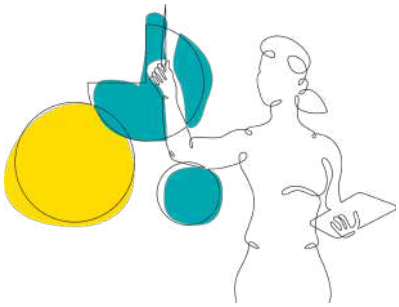
900€ HT

> Calculer le seuil de centrage du processus de dosage (écart-type du procédé et de la capabilité machine)
> Calculer les limites naturelles (surveillance et contrôle) du procédé de remplissage pour les cartes de contrôle de la moyenne et de l'écart-type
> Démontrer l'efficacité de ses cartes de contrôle et ajuster la quantité cible de remplissage conformément aux dispositions du guide DGCCRF (POM, facteur k)
> Interpréter les résultats des cartes de contrôle selon les règles de décision métrologique

**Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux produits préemballés, ou dans la mise en application des exigences réglementaires (apposition « e ») ou dans la mise en place de cartes de contrôle aux mesures.**
*Prérequis : Avoir suivi la formation «QE040» ou connaître la réglementation applicable en matière de métrologie des préemballés et le guide de contrôle métrologique de la DGCCRF ; avoir des notions de statistiques (loi normale) et savoir utiliser Excel*

**Offre DUO** -20% Associez **QE040** et **QE047** et bénéficiez d'une **remise de 20%** sur les 2 formations pour un même participant

# Les référentiels



## Trois programmes déclinables sur chaque référentiel :

- > **IFS Food standard-version 8** (FAQUA10)
- > **BRCGS Food Safety - version 9** (FAQUA11)
- > **ISO 22000:2018** (FAQUA12)
- > **FSSC 22000-version 7** (FAQUA13)
- > **BRCGS Packaging Material version 7** (FAQUA14)
- > **IFS Logistique-version3** (FAQUA25)
- > **ISO 9001:2015 + Amendement 1:2024** (FAQUA26)

## PROGRAMME 1 - DÉCOUVRIR LES EXIGENCES ESSENTIELLES - INITIATION

**Uniquement INTRA**

1J

> Identifier la finalité et les enjeux du référentiel
> Identifier sa structure et les principales exigences
> Expliquer les liens entre le référentiel, l'HACCP et le système de management de la sécurité des aliments
> Identifier les impacts du référentiel sur l'organisation de l'entreprise
> Définir les responsabilités des différents acteurs dans la démarche de certification

**Nouveaux responsables qualité, assistants qualité, managers (responsables production, maintenance...), directeurs de site, membres d'équipe HACCP. Toute personne découvrant le référentiel**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en sécurité des aliments, notions générales d'HACCP*

## PROGRAMME 2 - DÉPLOYER ET PILOTER VOTRE DÉMARCHE DE CERTIFICATION - EXPERT

**Uniquement INTRA**
2J

avec option d'1J supplémentaire pour travailler le plan d'actions (accompagnement)

> Décomposer pas à pas tous les chapitres du référentiel en mettant en avant les exigences majeures
> Identifier les preuves de conformité attendues
> Construire un plan de mise en conformité
> Préparer efficacement un audit de certification
> Piloter le maintien et l'amélioration du système

**Responsables qualité, ingénieurs qualité, responsables de projet de certification**
*Prérequis : Connaître les fondamentaux de l'HACCP,*
*Connaître le fonctionnement d'une entreprise agroalimentaire,*
*Idéalement avoir participé à un audit*

## PROGRAMME 3 - MAÎTRISER LES ÉVOLUTIONS DE LA NOUVELLE VERSION - MISE À JOUR

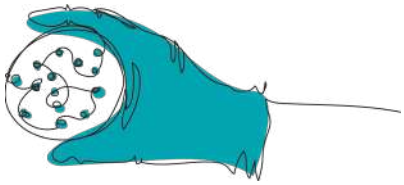
**Uniquement INTRA**
0,5 à 1J selon le référentiel

Option de 0,5J supplémentaire pour travailler le plan d'actions ou les points faibles rencontrés en audit

> Identifier les évolutions entre l'ancienne et la nouvelle version, et les nouvelles exigences
> Identifier les impacts sur le système existant et définir les actions à mettre en œuvre
> Adapter la documentation et les pratiques

**Entreprises déjà certifiées, responsables qualité, auditeurs internes, managers**
*Prérequis : Connaître la version précédente du référentiel, participer au pilotage du système qualité*

**> Besoin d'information ?**
serviceclients@adria.fr | 02 98 10 18 18



# Hygiène & Sécurité des aliments

## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (PRP) EN IAA

FAHYG01

**Uniquement INTRA**

> Identifier les dangers alimentaires dans son activité
> Adopter les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur sur son site
> Etre 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...)*
*Prérequis : Formation accessible sans prérequis*

## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR LA MAINTENANCE

FAHYG05

**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**
*Prérequis : Formation accessible sans prérequis*

## HACCP : MENEZ LES 12 ÉTAPES DE VOTRE ÉTUDE

**NIVEAU 1 : INITIATION**

HS014

**Présentiel**
10 et 11 mars
Nantes

**Distanciel**
16 et 17 nov.
2J

1200€ HT

> Relier la méthode HACCP avec son environnement règlementaire 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
> Corréler ces éléments 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 : CONSOLIDER LES FONDAMENTAUX - RAPPELS ET POINTS CLÉS

**NIVEAU 2 : CONSOLIDATION**

HS016

**Distanciel**
27 mai

1J

900€ HT

> Réviser les notions clés en matière d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques
> Interpréter les définitions des PRP, PRPo et CCP
> 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 système HACCP**
*Prérequis : Avoir déjà suivi une formation HACCP et conduit une ou plusieurs études HACCP*

## HACCP : MENER LES 12 ÉTAPES DE VOTRE ETUDE

**NIVEAU 2 - CONSOLIDATION**

BLENDED

FAHAC14

**Uniquement INTRA**

Distanciel 1h

Autoformation 1h

Présentiel selon votre besoin

> Relier la méthode HACCP avec l'environnement règlementaire 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
> Corréler ces éléments avec l'étude en place dans son entreprise

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

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

## HACCP : DÉPLOYER L'HACCP SUR LE TERRAIN AU SERVICE DE LA FOOD SAFETY CULTURE

**NIVEAU 2 - OPÉRATIONNEL**

FAHAC13

**Uniquement INTRA**

> Comprendre les rôles et les missions de chacun au sein d'une équipe HACCP
> Situer la méthode HACCP dans son environnement règlementaire 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 souhaitant renforcer leur culture HACCP, sans participer au pilotage de l'étude HACCP (chefs d'équipe, responsable de ligne/atelier...)**

*Prérequis : Avoir des connaissances des métiers et procédés de fabrication de l'entreprise. Avoir des connaissances de base sur les bonnes pratiques d'hygiène et les concepts de sécurité des aliments*

## HACCP : SURVEILLER, VALIDER, VÉRIFIER ET FAIRE ÉVOLUER VOTRE SYSTÈME

**NIVEAU 3 - PERFECTIONNEMENT**

HS009

**Distanciel**

12 et 16 mars

19 et 23 nov.

**Présentiel**

23 et 24 juin

Nantes

2J

1400€ HT

> Identifier et décrire 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
> Expliquer les enjeux de la validation des mesures de maîtrise et de la gestion du changement
> Appliquer des protocoles de validation pour garantir l'efficacité du système
> Analyser la performance et l'efficacité du système HACCP

**Responsables qualité et personnes impliquées dans le pilotage et l'animation des 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*

## HACCP : RENFORCER LA ROBUSTESSE DE VOTRE SYSTÈME

**NIVEAU 3 - PERFECTIONNEMENT**

Coaching

HS025

**Distanciel**

du 30 sept au 14 oct.

2J

1500€ HT

Parcours composé de 5 classes virtuelles, du travail personnel en intersessions et d'une **séance de coaching personnalisé**

> Décrire 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
> Expliquer les enjeux de la validation des mesures de maîtrise, des produits et des procédés
> Appliquer des protocoles de validation pour garantir l'efficacité du système
> Analyser la gestion des changements dans le cadre du système HACCP
> Évaluer la performance et l'efficacité du système HACCP
> Renforcer son étude HACCP par un échange avec un expert

**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*

**> Besoin d'information ?**

serviceclients@adria.fr | 02 98 10 18 18

## ALLERGÈNES : MAÎTRISE ET PRÉVENTION EN IAA

HS035

**Présentiel**
16 février
Rennes
1J
900€ 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*

## GESTION DES DANGERS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS

HS015

**Distanciel**
du 19 au 22 avril
4 x 0,5J

**Présentiel**
16 et 17 nov.
Nantes
2J

1200€ HT

> Identifier et décrire les dangers chimiques au sein des entreprises agroalimentaires
> Relier ces dangers chimiques aux exigences réglementaires
> Expliquer l'origine et les effets sur la santé des principaux dangers chimiques dans les aliments
> Analyser les préconisations concernant les dangers chimiques du guide de gestion des alertes

**Ingénieurs et techniciens des services qualité des industries agroalimentaires**
*Prérequis : Pratiquer la méthode HACCP*

## GESTION DES RISQUES LIÉS AUX NUISIBLES EN IAA

HS064

**Distanciel**
25 et 26 mai

2 x 0,5J

900€ 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**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## CORPS ÉTRANGERS : MAÎTRISE ET PRÉVENTION EN IAA

HS026

**Présentiel**
1er et 2 déc.
Rennes
2J
1200€ HT

> Lister les risques associés aux corps étrangers dans les aliments
> Décrire le contexte réglementaire et les exigences des référentiels de certification en matière de maîtrise des corps étrangers : taille, forme, consistance
> Expliquer les bonnes pratiques à mettre en œuvre
> 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

**Directeurs, ingénieurs et techniciens des services qualité, production, technique, maintenance, en charge des moyens de détection dans les ateliers**
*Prérequis : Connaître la méthode HACCP*

## L'AÉROBIOCONTAMINATION EN IAA :
### Mieux connaître et maîtriser son environnement de travail

HS006

**Présentiel**
2 novembre
Rennes
1J
900€ HT

> Expliquer l'importance de l'aérobiocontamination dans différents secteurs d'activités de l'industrie alimentaire : fromagerie, boulangerie, salaison ...
> Lister les moyens de mesure : prélèvements d'air passifs et dynamiques
> Lister les moyens de maîtrise : 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.*

## MAÎTRISE DES RISQUES LIÉS AUX UTILITÉS EN IAA

**Air & gaz comprimés, vapeur, fluides caloporteurs, lubrifiants** HS063

**Présentiel**
30 novembre
Rennes
1J
900€ 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 ces 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*

## MÉTHODOLOGIE D'IDENTIFICATION DES DANGERS ÉMERGENTS HS050

**Distanciel**
11 mai
1J
900€ 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*

## ÉVALUER LES RISQUES MATIÈRES PREMIÈRES ET FOURNISSEURS :

OUTILS

**Intégrer la sécurité des aliments dans le processus achat** HS049

**Distanciel**
29 et 30 sept.
1,5J
1300€ HT

> Identifier le contexte international, réglementaire et les exigences des référentiels sur la gestion des matières premières, emballages et la relation fournisseur
> Définir les dangers dans vos matières premières, ingrédients et emballages, ainsi que la notion de criticité des fournisseurs et des fournisseurs à risque
> Expliquer et utiliser un outil d'analyse de risque
> Définir les éléments à mettre en place pour référencer, suivre et évaluer son fournisseur, et adapter sa politique d'achats

**Ingénieurs et techniciens des services qualité, sécurité des aliments, achats...**
*Prérequis : Avoir des connaissances en HACCP et sécurité des aliments*

## OPTIMISEZ VOS INSPECTIONS « SÉCURITÉ DES ALIMENTS » FAHYG08

**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*

## MAÎTRISER L'EAU EN IAA : Usages, réglementation et critères de maîtrise hygiénique HS018

**Distanciel**
12 et 26 mars
9 et 26 nov.
2 x 5h
1150€ HT

> Décrire les caractéristiques de l'eau, et les réglementations applicables selon ses usages en industrie alimentaire
> Identifier les programmes préalables associés à l'eau depuis le point de distribution jusqu'au point d'utilisation
> Identifier les dégradations associées à l'eau, les principaux types de traitement de l'eau et dangers associés
> Reconnaître les principaux dangers et contaminants de l'eau associés au plan de contrôle de la qualité des eaux

**Personnel impliqué dans la gestion du plan de maîtrise sanitaire de l'eau en industrie ou dans la mise en application des exigences réglementaires (conformité, certification …)**
*Prérequis : Connaissances de base des principes de la méthode HACCP*

**Offre DUO -20%** Associez **HS018** et **RA028** et bénéficiez d'une **remise de 20%** sur les 2 formations pour un même participant

## LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE POUR LES NON-MICROBIOLOGISTES

HS051

**Présentiel**
16 et 17 février
Nantes
12 et 13 octobre
Arras
**Distanciel**
21 et 25 mai
24 et 28 sept.
2J
1200€ HT

> Énumérer les principaux micro-organismes 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

**Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

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

HS032

**Présentiel**
16 et 17 mars
Rennes
2J
1400€ HT

> Identifier le rôle de la microbiologie prévisionnelle dans la gestion des risques microbiologiques
> Sélectionner le module Sym'Previus (logiciel de microbiologie prévisionnelle) adapté à mon besoin dans le cadre de la gestion des risques microbiologiques
> Déterminer les informations et données indispensables à collecter préalablement à l'utilisaton de chaque module

**Ingénieurs et techniciens des services qualité, R&D et production**
*Prérequis : Avoir des connaissances en microbiologie alimentaire*

## DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

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

HS010

**Présentiel**
12 et 13 oct
Nantes
1,5J
1150€ 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 ?

HS053

**Distanciel**
13 mai
1J
900€ HT

> Distinguer les aspects réglementaires entre produits PAM et non PAM
> Identifier les impacts sur la gestion de *Listeria monocytogenes*
> Identifier et se mettre en conformité avec les obligations applicables depuis le 1er juillet 2026
> Décrire les solutions (challenge-tests, modélisation, études de stabilité)
> Réviser son HACCP et son SMSDA en conséquence

**Toute personne impliquée dans la mise en conformité réglementaire des produits PAM**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en HACCP et gestion des risques microbiologiques*

## ZONING ET PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL

HS040

**Présentiel**
10 et 11 juin
Rennes
1,5J
1150€ HT

> En tenant compte du risque couple produit / procédé, appliquer le zoning sur son site en conformité avec les exigences des référentiels GFSI (IFS, BRCGS, FSSC 22000…)
> Identifier les mesures de maîtrise à appliquer par type de zone
> Identifier 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 du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site et avoir des bases de microbiologie alimentaire*

## CONDUITE DU NETTOYAGE DÉSINFECTION EN IAA

HS007

**Présentiel**
18 et 19 mars
Rennes
**Distanciel**
28 et 29 octobre
2J
1200€ HT

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

**Membres de l'équipe de sanitation, responsables production, qualité, technique**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## VALIDATION DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE DÉSINFECTION EN IAA

HS008

**Présentiel**
10 septembre
Rennes
1J
900€ HT

> Décrire les techniques disponibles pour les contrôles microbiologiques et chimiques des surfaces
> Préparer 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**
28 septembre
Rennes
1J
900€ 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*

## BIOFILMS EN IAA : STRATÉGIES DE PRÉVENTION ET D'ÉLIMINATION

HS034

**Distanciel**
13 et 14 mai
1,5J
1150€ HT

> Expliquer la problématique des biofilms en IAA
> Décrire les principes fondamentaux régissant le comportement des biofilms (adsorption initiale des micro-organismes, 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*

## INITIATION À LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES MATÉRIELS EN IAA

MP026

**Distanciel**
9 avril
1J
900€ 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...**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## COMMENT ET POURQUOI MENER DES REVUES DE CONCEPTION HYGIÉNIQUE EN INGÉNIERIE ET TRAVAUX NEUFS

NOUVEAU

MP041

**Présentiel**
23 mars
Rennes
1J
900€ HT

> Identifier les exigences des référentiels GFSI et en expliquer la finalité pour la maîtrise des risques d'hygiène
> Analyser un projet et identifier ses points critiques d'hygiène en s'appuyant sur les principes de conception hygiénique des équipements et des infrastructures (guides EHEDG, EN 1672-2 / ISO 14159)
> Appliquer une démarche de management du risque en conception hygiénique
> Préparer, animer et formaliser une revue de conception hygiénique avec une équipe pluridisciplinaire

**Toute personne impliquée dans la conception, la modification, l'acquisition ou la validation d'équipements et d'installations en industrie agroalimentaire.**
*Prérequis : Avoir des connaissances générales des procédés de fabrication en IAA, une implication dans des projets d'investissement, de modifications d'installation, de gestion des équipements ou avoir suivi la formation MP026 « Initiation à la conception hygiénique des matériels en IAA »*

# Laboratoire



## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN IAA - INITIATION

**Techniques de base : Du prélèvement aux résultats** LB001

**Présentiel**
14 au 16 sept.
Quimper
3J
1850€ HT

> Mémoriser les connaissances de base sur le monde microbien et les bactéries rencontrées en alimentaire
> Préparer un environnement de travail pour pratiquer de façon aseptique
> Appliquer les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface ou de produits
> Pratiquer des dilutions, ensemencer un milieu, faire des étalements sur gélose et lire les résultats

**Toute personne intégrant un laboratoire d'analyse microbiologique. Technicien n'ayant pas de pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire. Encadrant et technicien qualité souhaitant développer des connaissances et des savoir-faire sur le sujet des analyses en microbiologie**
*Prérequis : Cette formation est accessible sans prérequis*

## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN IAA - PERFECTIONNEMENT

**Consolidez et complétez vos connaissances** LB002

**Présentiel**
16 au 18 nov.
Quimper
3J
1850€ HT

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

**Toute personne intégrant un laboratoire d'analyse microbiologique. Technicien n'ayant pas de pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire. Encadrant et technicien qualité souhaitant développer des connaissances et des savoir-faire sur le sujet des analyses en microbiologie**
*Prérequis : Avoir une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire*

## BIOLOGIE MOLÉCULAIRE EN IAA :

**Les clés pour choisir la méthode adaptée à sa problématique** LB003

**Distanciel**
15 octobre
1J
900€ HT

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

**Responsable qualité et responsables laboratoire en IAA**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en microbiologie et biologie moléculaire*

## BACTÉRIES SPORULÉES EN IAA : DÉTECTION, IDENTIFICATION, MOYENS DE MAÎTRISE

LB007

**Distanciel**
27 mai
1J
900€ 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
> Identifier 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, laboratoire et R&D**
*Prérequis : Avoir des connaissances de base en microbiologie et de biologie moléculaire*

**> Besoin d'information ?**
serviceclients@adria.fr | 02 98 10 18 18

## LEVURES ET MOISISSURES : IDENTIFIER LES CONTAMINANTS FONGIQUES DANS LES ALIMENTS

LB013

**Présentiel**
15 au 17 juin
Brest
3J

1850€ HT

> Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire
> Identifier par différentes techniques d'identification des levures et moisissures (approches macroscopique, microscopique, moléculaire)
> Caractériser les facteurs de développement des levures et moisissures
> Évaluer les risques sanitaires liés aux mycotoxines et déterminer les sources de contaminations fongiques

**Ingénieurs et techniciens des services qualité et laboratoire souhaitant appréhender les techniques d'identification fongique**
*Prérequis : Être familiarisé avec les techniques de laboratoire en microbiologie*

## GÉRER UNE CONTAMINATION FONGIQUE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

NOUVEAU

LB019

**Présentiel**
13 et 14 avril
Quimper
2J
1400€ HT

> Décrire et expliquer la place des levures et moisissures en agroalimentaire, leur diversité, leur écologie, leurs facteurs de développement et les risques associés, notamment en matière d'altération et de mycotoxines
> Identifier les intérêts et limites des principales méthodes d'observation, d'identification et de typage des contaminants fongiques
> Appliquer une démarche structurée d'investigation face à une contamination fongique : recueil d'informations, formulation d'hypothèses, choix des analyses et interprétation des premiers résultats
> Analyser les résultats d'investigation, évaluer les causes probables et élaborer un plan d'action opérationnel de maîtrise et de suivi

**Professionnels de l'industrie agroalimentaire impliqués dans la gestion des contaminations microbiologiques et des non-conformités**
*Prérequis : Être impliqué dans la gestion de problématiques qualité, hygiène ou sécurité des aliments en industrie agroalimentaire. Avoir des bases en microbiologie alimentaire peut faciliter l'immersion mais n'est pas nécessaire*

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

FALAB09

**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

FALAB10

**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*


© AdobeStock

# Je m'inscris aux formations inter-entreprises

Modalités et catalogue en ligne

N° Activité : 53 29 000 6329

N° TVA : FR 45306964271

# Je contacte l'ADRIA

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


*Sébastien Keromnes*


*Marie-Laure Carduner*


*Laurence Bégel*


*Jean-Luc Herbommez*

**Besoin d'information ?**

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 18

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

## > CERTIFICATION QUALIOPI

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 permet de solliciter une prise en charge des frais pédagogiques par des fonds publics ou mutualisés (OPCO), selon les critères d'éligibilité applicables.


© AdobeStock






Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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/**

*Hippocampe - Marie GLEONEC - Impression IMK Quimper - Photos de couverture - ©Le Lait de Paco, ©AdobeStock*