

Valorisation des sous-produits et coproduits de l'industrie agroalimentaire : économie circulaire appliquée

Lien : https://afrique-formation.com/formation/valorisation-des-sous-produits-et-coproduits-de-lindustrie-agroalimentaire-economie-circulaire-appliquee

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA256

CATÉGORIE
R&D, Formulation, Emballages et Éco-conception

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes de l'économie circulaire appliqués au secteur agroalimentaire.
- Identifier les opportunités de valorisation des sous-produits et coproduits agricoles et agroalimentaires.
- Maîtriser les technologies de transformation et de valorisation adaptées aux différents types de sous-produits.
- Développer des produits alimentaires, énergétiques ou industriels à forte valeur ajoutée.
- Réduire les pertes et optimiser l'utilisation des ressources au sein des unités de production.
- Intégrer les exigences réglementaires, sanitaires et environnementales dans les projets de valorisation.
- Concevoir des modèles économiques circulaires créateurs de valeur.
- Mettre en place des indicateurs permettant de mesurer les performances économiques, environnementales et sociales.
- Favoriser l'innovation, la compétitivité et la durabilité des entreprises agroalimentaires.
- Élaborer un projet complet de valorisation des sous-produits intégrant les dimensions techniques, économiques et environnementales.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de l'économie circulaire dans l'industrie agroalimentaire

- Principes de l'économie circulaire et de la bioéconomie
- Différence entre déchets, sous-produits et coproduits
- Enjeux économiques, environnementaux et réglementaires

2 / Identification et caractérisation des sous-produits agroalimentaires

- Typologie des sous-produits issus des filières agricoles et agroalimentaires
- Analyse des propriétés physiques, chimiques et nutritionnelles
- Évaluation du potentiel de valorisation

3 / Technologies de valorisation des sous-produits

- Procédés mécaniques, biologiques, thermiques et chimiques
- Extraction de composés à haute valeur ajoutée
- Technologies innovantes de transformation

4 / Valorisation alimentaire et nutritionnelle

- Production d'ingrédients alimentaires et fonctionnels
- Fabrication d'aliments pour l'homme et l'animal
- Développement de nouveaux produits agroalimentaires

Afrique Formation

5 / Valorisation énergétique et environnementale

- Production de biogaz, biométhane et biocarburants
- Compostage et fertilisants organiques
- Valorisation énergétique de la biomasse

6 / Écoconception et optimisation des procédés industriels

- Réduction des pertes de production
- Optimisation de l'utilisation des matières premières
- Intégration des principes d'écoconception dans les unités de transformation

7 / Qualité, sécurité sanitaire et conformité réglementaire

- Exigences réglementaires applicables aux sous-produits valorisés
- Traçabilité, contrôle qualité et sécurité sanitaire
- Certifications environnementales et agroalimentaires

8 / Modèles économiques et chaînes de valeur circulaires

- Développement de modèles d'affaires circulaires
- Création de nouvelles chaînes de valeur
- Partenariats industriels et symbioses territoriales

9 / Pilotage de la performance et indicateurs de circularité

- Mesure des performances économiques et environnementales
- Indicateurs de valorisation et de réduction des déchets
- Amélioration continue et reporting de durabilité

10 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Diagnostic des flux de sous-produits d'une entreprise agroalimentaire
- Conception d'une stratégie de valorisation adaptée

Afrique Formation

- Élaboration d'un plan d'affaires intégrant les principes de l'économie circulaire

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

30 Nov. au 04 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
18 au 22 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 19 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 14 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 09 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation

Afrique Formation — Tous droits réservés