

Optimisation Nutritionnelle 360° : Réduire SucreSelGras et Maîtriser les Scores (Nutriscore, NOVA)

Lien : https://afrique-formation.com/formation/optimisation-nutritionnelle-360-reduire-sucreselgras-et-maitriser-les-scores-nutriscore-nova

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA71

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

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✔ Auditer le profil nutritionnel actuel d'une gamme de produits (Nutriscore, NOVA, Yuka)
- ✔ Identifier les leviers techniques prioritaires pour améliorer la note Nutriscore (Passer de C à B ou B à A)
- ✔ Mettre en œuvre des solutions concrètes pour réduire le Sucre, le Sel et le Gras (Substitution)
- ✔ Reformuler les produits pour éliminer les marqueurs d'ultra-transformation (Objectif NOVA 3)
- ✔ Compenser les pertes de texture et de goût liées à la reformulation par des ingrédients naturels
- ✔ Assurer la stabilité microbiologique et physico-chimique des nouvelles formules "santé"
- ✔ Calculer l'impact coût de la reformulation et optimiser le ratio Qualité/Prix
- ✔ Valider l'acceptabilité sensorielle des produits reformulés auprès des consommateurs
- ✔ Rédiger des allégations nutritionnelles conformes à la réglementation européenne
- ✔ Construire une feuille de route "Clean Label" pour nettoyer les listes d'ingrédients

👥 POUR QUI ?

- ✔ Ingénieurs R&D et Chefs de projets Formulation
- ✔ Responsables Marketing Produit et Chefs de marque
- ✔ Nutritionnistes d'entreprise et Diététiciens
- ✔ Responsables Qualité et Réglementaire
- ✔ Directeurs de l'Innovation
- ✔ Acheteurs d'ingrédients (Substituts, Arômes, Fibres)
- ✔ Responsables RSE (Engagement nutritionnel)
- ✔ Développeurs culinaires et Chefs R&D

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Analyse du contexte nutritionnel et réglementaire

- Décrypter l'algorithme du Nutriscore (mise à jour 2023/2024) et ses impacts par catégorie
- Comprendre la classification NOVA et les critères de l'ultra-transformation (marqueurs d'ultra-transformation)
- Identifier les opportunités d'allégations nutritionnelles (Règlement 1924/2006) : "Riche en", "Source de", "Allégé"

2 / Stratégies de réduction du Sucre (Glucides simples)

- Remplacer le sucre par des fibres solubles (Inuline, Polydextrose) pour l'effet de charge (Bulking)
- Utiliser des édulcorants intenses ou naturels (Stevia, Moine) en gérant l'arrière-goût
- Compenser la perte de conservation (Aw) et de coloration (Maillard) due à la baisse de sucre

3 / Stratégies de réduction du Gras (Lipides)

- Remplacer les Acides Gras Saturés (AGS) par des huiles végétales insaturées (Colza, Tournesol oléique)
- Utiliser des substituts de matière grasse (Fat mimetics) à base de protéines ou de glucides
- Reformuler les émulsions pour maintenir l'onctuosité et la sensation en bouche (Mouthfeel)

4 / Stratégies de réduction du Sel (Sodium)

- Utiliser des sels de substitution (Chlorure de Potassium - KCl) et masquer l'amertume
- Renforcer la perception salée par l'Umami (Extraits de levure, Champignons, Parmesan)
- Jouer sur la granulométrie et la répartition du sel (sel de surface vs sel de masse)

Afrique Formation

5 / Enrichissement en Fibres et Protéines (Points positifs Nutriscore)

- Sélectionner des sources de fibres (Légumineuses, Céréales complètes) sans impacter la digestibilité
- Enrichir en protéines végétales (Pois, Soja, Fève) pour améliorer le score et la satiété
- Gérer les impacts rhéologiques (absorption d'eau, viscosité) liés à l'ajout de fibres/protéines

6 / Le Clean Label : Nettoyer la liste d'ingrédients

- Remplacer les additifs E... par des ingrédients fonctionnels (Farines texturantes, Extraits végétaux)
- Supprimer les arômes artificiels et colorants au profit de "Coloring Foods"
- Simplifier la déclaration (Kitchen cupboard ingredients) pour rassurer le consommateur

7 / Optimisation du profil NOVA (Sortir du NOVA 4)

- Identifier et supprimer les marqueurs d'ultra-transformation (Sirop de glucose-fructose, Hydrocolloïdes modifiés)
- Privilégier les procédés physiques (cuisson, filtration) aux procédés chimiques
- Revaloriser les matrices alimentaires entières (Whole foods) dans la recette

8 / Contraintes technologiques et conservation

- Gérer l'activité de l'eau (aw) et le pH dans les produits réduits en sel/sucre
- Adapter les barèmes de traitement thermique si la protection naturelle diminue
- Prévenir les défauts de texture (rassisement, synérèse) liés à la reformulation

9 / Analyse sensorielle et Acceptabilité consommateur

- Réaliser des tests triangulaires pour valider l'absence de différence significative
- Conduire des tests hédoniques pour mesurer la préférence vs le produit standard
- Utiliser le profil sensoriel pour ajuster les arômes modulateurs de goût

10 / Impact économique et Optimisation des coûts (Cost-in-use)

Afrique Formation

- Calculer le surcoût engendré par les substituts (Fibres, Arômes naturels)
- Identifier des économies potentielles (réduction de la matière grasse, simplification packaging)
- Évaluer le ROI d'une amélioration de lettre Nutriscore sur les ventes potentielles

11 / Études de cas : Reformulation Boissons et Produits laitiers

- Réduire le sucre dans les sodas et yaourts sans perdre la viscosité
- Gérer l'acidité et l'équilibre aromatique avec moins d'édulcorants
- Améliorer le score via l'ajout de fruits (Composante Fruits & Légumes)

12 / Études de cas : Reformulation Boulangerie et Biscuiterie

- Baisser le sel dans le pain sans impacter le réseau de gluten et la machinabilité
- Réduire le gras dans les biscuits en maintenant le sablage et le croquant
- Utiliser des farines complètes pour gagner des points "Fibres"

13 / Études de cas : Reformulation Plats Cuisinés et Sauces

- Optimiser le ratio Légumes/Féculents pour améliorer le score nutritionnel
- Réduire le sel et le gras dans les sauces en compensant par des herbes et épices
- Supprimer les amidons modifiés (NOVA 4) par des amidons natifs fonctionnels

14 / Communication et Marketing nutritionnel

- Valoriser la reformulation sur le packaging (Front-of-Pack) sans tomber dans le "Washing"
- Construire un argumentaire scientifique solide pour les équipes commerciales
- Anticiper les évolutions réglementaires (Taxe sucre, interdiction de certains additifs)

Afrique Formation

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

12 au 25 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
08 au 19 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
03 au 14 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
28 Juin au 09 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
23 Août au 03 Sep. 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 — Tous droits réservés