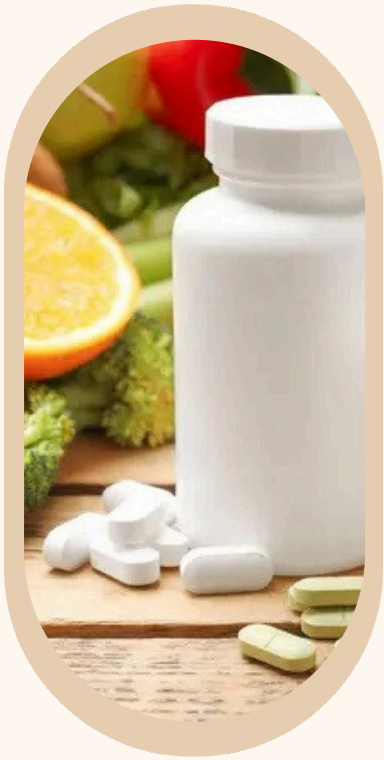


CATALOGUE DES FORMATIONS

INTER

INTRA

COMPLÉMENT ALIMENTAIRE ET NUTRITION SPÉCIALISÉE



2025 - 2026



04.73.91.03.09 / 06.68.65.42.03



NUTRIFIZZ




CONTACT@NUTRIFIZZ.FR



30 RUE DRELON
63000 CLERMONT FERRAND

nutrifizz

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ORGANISME DE FORMATION
DECLARÉ DEPUIS 2010 -
N°83 63 04074 63

Sommaire

1

L'Equipe

Page 1

2

Les Partenaires

Page 2

3

Les Publics cibles

Page 3

4

Les Formations

Page 4

5

Bulletin d'inscription

Page 16

LES MEMBRES DE L'ÉQUIPE



Emilie CHANSEAUME-BUSSIÈRE
(Référénte Handicap)

**Présidente Nutrifizz -
Responsable scientifique**

Thèmes d'intervention :

- Fermentation
- Nutrition sportive
- Sucres et santé
- Objectivation scientifique



Céline GRYSON

**Directrice Générale Nutrifizz -
Responsable Innovation**

Thèmes d'intervention :

- Innovation
- Protéines Végétales
- Fibres
- Santé féminine



Emilie DALLE

Chargée de projet Nutrition-Santé

Thèmes d'intervention :

- Protéines végétales
- Ingrédients upcyclés
- Valorisation des plantes
- Restauration collective



synadiet

Syndicat National des Compléments Alimentaires



Société Française
de Nutrition



"Le laboratoire d'études sur les Adaptations Métaboliques à l'Exercice en conditions Physiologiques et Pathologiques (AME2P) est rattaché à l'UFR STAPS de l'Université Clermont Auvergne. ."

Sa spécificité réside dans les objets de recherche que sont le mouvement, l'activité physique et le sport, étudiés en tant qu'objectif de performance ou moyens d'intervention sur la santé."

SECTEUR NUTRACEUTIQUE

Nos formations dédiées au secteur nutraceutique sont conçues sur-mesure en fonction des évolutions scientifiques et réglementaires dans le domaine de la Nutrition Santé.

Au-delà de l'offre de formation en INTER, nous proposons des ateliers spécifiques à destination de la direction, des équipes de R&D ou marketing pour explorer des sujets stratégiques en toute confidentialité.

Vous avez besoin d'actualiser vos connaissances ou stimuler vos équipes à propos d'une thématique ciblée ? Contactez-nous !



PRÉSENTATION DE NOS FORMATIONS



**B.A. BA
NUTRACEUTIQUE**



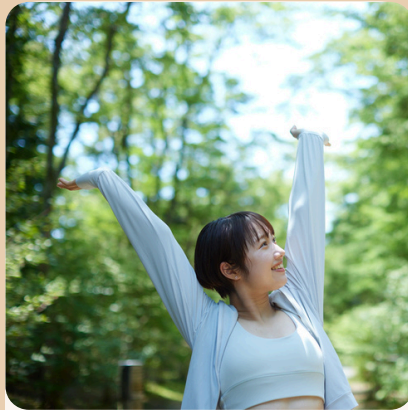
**DOSSIERS DE
JUSTIFICATION**



**NUTRITION &
FERMENTATION**



**NUTRITION
SPORTIVE**



**SANTÉ
FÉMININE**



**NUTRITION &
UPCYCLING**



**SUCRES, GESTION
DE LA GLYCÉMIE**



SPRINT'INNOV

Comment utiliser l'intelligence artificielle pour optimiser votre veille scientifique ?

NutriFizz vous accompagne dans l'identification des meilleurs outils et la mise au point de votre process qualité pour réaliser votre veille scientifique !

- Intérêt et fonctionnement de l'IA dans le cadre des activités de veille bibliographique
- Identifiez les outils pertinents pour améliorer votre processus de veille scientifique
- Optimisez votre process qualité en bibliographie
- Informez-vous sur l'aspect sécurité des données



**Formation à
venir**





OBJECTIFS

Date INTER : 26 mars 2026

- Développer ses connaissances de base dans le domaine de la Nutraceutique (tendances du marché, réglementation, actualités scientifiques) pour améliorer ses compétences et/ou ses performances commerciales.
- Bénéficier d'une approche personnalisée qui comprend un diagnostic Nutrition-Santé de votre gamme d'ingrédients ou compléments alimentaires (INTRA).



PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Toute personne impliquée dans le processus de développement et/ou commercialisation d'actifs ou de compléments alimentaires
- Laboratoires/Marques, Fournisseurs d'ingrédients, Distributeurs, Façonniers, Porteurs de projets
- Services Marketing, R&D ou Réglementaire - Responsable Commercial.
- Aucun prérequis nécessaire

PRIX ET DURÉE

- 490€ T.T.C / personne (Exonération TVA)
- Durée : 3H30 en INTER
- Nous contacter pour les prix et durée en INTRA (Formation sur- mesure)

NOTIONS DE BASE

Chiffres clés du marché, tendances de consommation et exemples de lancements de produits inspirants.

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Cadre réglementaire européen relatif à la composition et à l'étiquetage des compléments alimentaires, allégations nutritionnelles et de santé (Comment les utiliser ?) - Actualités réglementaires France/ Europe.

DOSSIERS DE JUSTIFICATION

Dossiers de justification : Critères-clés de qualité, sécurité et efficacité, notion scientifique de bénéfices / risques, quelle démarche mettre en place pour démontrer ou justifier des allégations ou bénéfices santé ?

CONTENU

OBJECTIFS

- Connaître les principes et recommandations officielles relatives à la justification scientifique des allégations de santé.
- Identifier les critères-clés et étapes d'une démarche d'objectivation scientifique visant à démontrer/valoriser les bénéfices santé d'ingrédients ou compléments.

PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Tout acteur des secteurs agroalimentaire ou nutraceutique qui propose à la vente des denrées contenant des allégations de santé en attente ou qui souhaite se renseigner sur l'utilisation de ces allégations.
- Connaissance de base en Nutrition- Santé.

PRIX ET DURÉE

Nous contacter pour les prix et durée en INTRA (Formation sur- mesure)



CONTENU

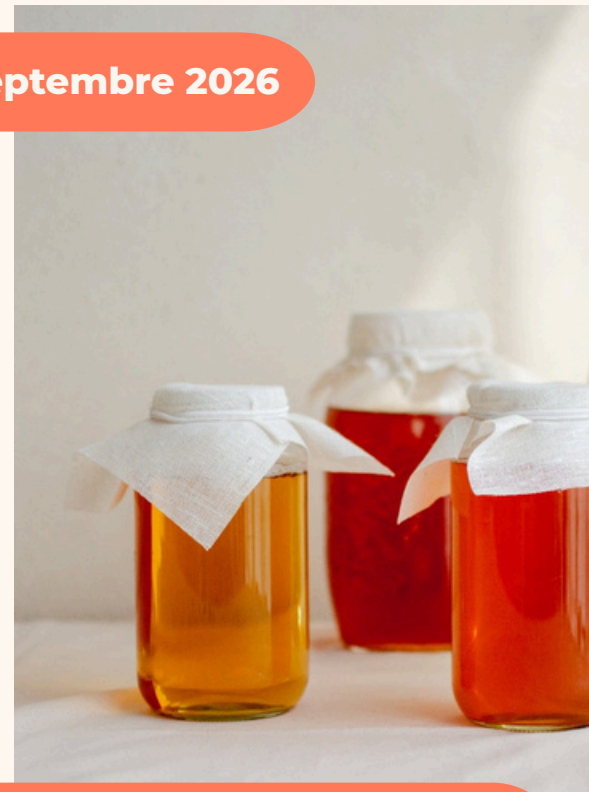
- Définition du niveau de preuve scientifique : étude de cas, usage traditionnel, preuves cliniques...
- Recommandations de l'EFSA relatives aux dossiers d'allégations de santé, position de la DGCCRF.
- Quelle démarche mettre en place pour démontrer ou justifier les effets santé d'ingrédients ou de compléments ?
- Etudes de cas concrets avec objectivation d'effets santé (antioxydants, performance sportive, microbiote intestinal)
 - Notion de coûts et durées.



OBJECTIFS

Date INTER : 24 septembre 2026

- Connaître les enjeux et opportunités du marché relatifs aux ingrédients et aliments fermentés à valeur ajoutée en Nutrition-Santé
- Développer ses connaissances scientifiques au sujet de l'utilisation du procédé de fermentation
- Bénéficier d'un socle de base en amont d'un projet d'innovation ou de communication au sujet de la valorisation nutritionnelle de la fermentation



PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Fabricants de produits agroalimentaires, fournisseurs d'ingrédients.
- Equipes R&D ou marketing - Chargé(e)s de projet innovation
- Aucun prérequis nécessaire

PRIX ET DURÉE

- 900€ T.T.C / personne (Exonération TVA)
- Durée : 1 jour (7 heures) en INTER
- Nous contacter pour les prix et durée en INTRA (Formation sur-mesure)

NOTIONS DE BASE

Définition des aliments fermentés, ferments dont probiotiques, prébiotiques, postbiotiques utilisés dans le domaine alimentaire, techniques de fermentation, marché des ingrédients, aliments et boissons fermentés.

SCIENCE ET NUTRITION

Etat des connaissances scientifiques relatives à l'impact de la fermentation sur la qualité nutritionnelle des ingrédients/aliments, intérêt des probiotiques, prébiotiques et aliments fermentés pour la santé, données de consommation

REGLEMENTATION

- Aliments fermentés : Quelles allégations utilisables ?
- Valorisation des probiotiques / prébiotiques / postbiotiques / symbiotiques / psychobiotiques

CONTENU

OBJECTIFS

Date INTER : 2 Juin 2026

- Acquérir ou actualiser ses connaissances scientifiques et réglementaires dans le domaine de la Nutrition sportive
- Appréhender le marché, connaître les principales cibles de consommateurs et leurs attentes afin d'identifier des pistes d'innovation pertinentes
- Accéder à du contenu exclusif concernant des sujets d'actualité grâce à des intervenants experts et des sportifs témoins



PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Fabricants de produits de nutrition sportive, entreprises spécialisées dans la diététique, marques de compléments alimentaires, fournisseurs d'ingrédients, entreprises agro-alimentaires, scientifiques et coachs.
- Aucun prérequis nécessaire

PRIX ET DURÉE

- 900€ T.T.C / personne (Exonération TVA)
- Durée : 1 jour (7 heures) en INTER
- Nous contacter pour les prix et durée en INTRA (Formation sur- mesure)

DONNÉES SCIENTIFIQUES CONTENU

- Les sportifs, qui sont-ils ?
- Quels besoins nutritionnels spécifiques ?
- Différentes phases de la pratique sportive
- Travaux de l'équipe AME2P
- Focus sur la cible féminine

RÈGLEMENTATION

- Statuts des produits de nutrition sportive et allégation de santé autorisées
- Certifications et labellisations

MARCHÉ DE LA NUTRITION SPORTIVÉ

- Chiffres clés du marché, segmentation par matrices- usages
- Relevé de tendances Amérique du Nord, Europe

INNOVATIONS PRODUITS

- Critères-clés de formulation nutritionnelle
- Mise en pratique en sous groupes



OBJECTIFS

- Acquérir ou approfondir ses connaissances concernant les besoins nutrition-santé spécifiques de la cible féminine
- Appréhender la segmentation du marché de la nutrition féminine, identifier les attentes des consommatrices afin de développer des pistes d'innovation pertinentes

PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Fabricants de produits souhaitant se positionner sur l'axe nutrition féminine, marques de compléments alimentaires, fournisseurs d'ingrédients, entreprises agro-alimentaires, scientifiques.
- Aucun prérequis nécessaire



PRIX ET DURÉE

Nous contacter pour les prix et durée en INTRA (Formation sur-mesure)

DONNÉES SCIENTIFIQUES

- Besoins nutritionnels spécifiques des femmes à différentes périodes de vie
- Problématiques spécifiques
- Femmes et Nutrition sportive

CADRE RÉGLEMENTAIRE ET OPPORTUNITÉS DE VALORISATION

- Allégations utilisables et messages à destination des consommatrices ou cibles BtoB

MARCHÉ

- Segmentation du marché français
- Attentes des consommatrices
- Etude de cas de produits innovants sur le marché

CONTENU

OBJECTIFS

- Acquérir ou actualiser ses connaissances de base dans le domaine de l'alimentation durable dans un objectif d'amélioration de ses pratiques professionnelles.
- Appréhender le sourcing d'ingrédients permettant la re-valorisation de co-produits dans un souci d'éco-conception.
- Identifier des pistes de développement de produits à valeur nutritionnelle ajoutée et intégrant des co-produits.
- Connaître les critères-clés de formulation utiles dans le cadre d'une démarche d'innovation.



PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Fabricants de produits agroalimentaires, fournisseurs d'ingrédients, distributeurs...
- Aucun prérequis nécessaire

RIX ET DURÉE

Nous contacter pour les prix et durée en INTRA
(Formation sur-mesure)

CONTENU

- Alimentation durable : Définitions, enjeux et tendances actuelles.
- Comment formuler à la fois Nutrition-Santé et Durabilité, contraintes liées à la caractérisation des co-produits, notion de sécurité et ingrédients Novel Food.
- Sourcing d'ingrédients upcyclés : Comment faire en pratique ?
- Cas concrets : Présentation de prototypes produits alimentaires et application pour le secteur nutraceutique à partir d'ingrédients upcyclés.

GESTION DE LA GLYCÉMIE

OBJECTIFS

- Acquérir ou approfondir ses connaissances scientifiques au sujet des différents types de sucres et matières sucrantes et leurs effets sur la santé - identifier les opportunités de communication et de développement.
- Développer ses connaissances sur le GLP-1 et comprendre comment positionner les produits nutritionnels en complément des nouvelles approches médicales alors qu'un discours utilisant des termes thérapeutiques est interdit et limite leur valorisation marketing ?

PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Service marketing, R&D, réglementaire et dirigeants travaillant sur le développement ou la commercialisation de produits sucrés ou avec un objectif bien-être/santé.
- Aucun prérequis nécessaire

PRIX ET DURÉE

Nous contacter pour les prix et durée en INTRA (Formation sur- mesure)



NOTIONS DE BASE ET CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES

- Définition des sucres et contexte de Santé Publique
- Quel impact de la consommation de produits sucrants sur la santé humaine ?
- Notion d'index glycémique et de charge glycémique
- GLP-1 : dernières études et avancées scientifiques

CADRE RÉGLEMENTAIRE ET OPPORTUNITÉS DE VALORISATION

- Allégations utilisables et messages à destination des consommateurs ou cibles BtoB
- Sourcing et valorisation de matières sucrantes d'origine naturelle

MARCHÉ

- Perception et attentes des consommateurs
- Etude de cas de produits innovants sur le marché

CONTENU

OBJECTIFS

- Challenger le positionnement d'une gamme de produits, ses pratiques de communication ou sa feuille de route d'innovation
- Faire émerger de nouvelles idées de produits et services en associant formation appliquée et séance de créativité
- Bénéficier d'une vision prospective à 360° de la nutrition-santé en amont d'un projet de recherche ou d'innovation



PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Fabricants de compléments alimentaires, fournisseurs d'ingrédients, distributeurs...
- Aucun prérequis nécessaire

PRIX ET DURÉE

- Devis sur demande, nous contacter (Exonération TVA)
- Durée : 10,5 heures (mixte digital / présentiel, ajustable au besoin)

DIAGNOSTIC DE L'EXISTANT

→ ANALYSE DE L'ÉCOSYSTÈME ET PRODUITS / INGREDIENTS CIBLÉS

- Entretien préalable pour prise de connaissance des pratiques
- Bilan et étude des besoins, points forts / points faibles

PITCH NUTRITION-SANTÉ (2H) → APPORTS DES CONNAISSANCES

- Présentation des points-clés du diagnostic
- Mise en perspective du sujet au regard des principaux enjeux scientifiques, réglementaires et marketing

CRÉATIVITÉ (6H)

- Atelier pratique de créativité en présentiel co-animé avec un designer, conçu et animé selon les méthodes de design thinking
- Réalisation d'un paysage pour identifier les pistes à exploiter, définition des problématiques, idéation et concrétisation des pistes réalisables

LIVRAISON D'UN CARNET D'IDÉES

- Synthèse attractive, guide de bonnes pratiques et recommandations
- Mise en forme du déroulé et résultats de la séance de créativité
- Elaboration d'un guide de bonnes pratiques et recommandations stratégiques

CONTENU

Formation en ligne

NOS MODALITÉS PRATIQUES

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Diaporama de formation remis au stagiaire (avec ressources à disposition)
- Présentation de produits ou supports de communication pour réaliser des études de cas concrets
- Témoignages de sportifs professionnels (formation nutrition sportive)

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE LA RÉALISATION DE L'ACTION

- Liste d'émargement ou feuille de présence électronique à signer
- Attestation de formation remise aux stagiaires

MOYENS PERMETTANT D'EN APPRECIER LE RESULTAT

- Validation des acquis à compléter en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

ILS ONT PARTICIPÉ À NOS FORMATIONS



Marina



ROBERTET
GROUPE

« Nous avons fait appel à Nutrifizz pour avoir une formation assez généraliste sur la thématique des protéines végétales, une vision du marché, l'intérêt en nutrition sportive. Cette formation a su être en adéquation avec les participants qui étaient de formations/missions très différentes. Nutrifizz a parfaitement su répondre à nos attentes, notre équipe était ravie et nous sommes sortis avec plein d'idées de développement. Je recommande vivement NUTRIFIZZ comme organisme de formation en nutrition santé. »



Virgile

 **Dr. Paul Lohmann®**

High value mineral salts

« Notre société Dr Paul Lohmann France a sollicité Nutrifizz pour une formation sur la Nutrition Sportive. Au cours d'une journée rythmée par les échanges avec les intervenants et les autres participants, j'ai pu mettre à jour mes connaissances scientifiques et réglementaires mais également avoir une vision très complète du marché et des attentes consommateurs. Enthousiaste et riche de nouveaux contacts, je suis revenu avec des pistes d'innovations et de nouveaux projets. Aussi je recommande les journées de formation organisées par Nutrifizz. Bravo à toute l'équipe ! »

PARTICIPANT

Nom / Prénom :

E-Mail :

Fonction :

Service :

ETABLISSEMENT

Nom :

E-Mail :

Adresse :

Téléphone :

Nom / Prénom du responsable :

FACTURATION

A l'établissement

A un organisme collecteur

Adresse :

Intitulé de la formation :

A COMPLÉTER ET NOUS RETOURNER PAR
MAIL À CONTACT@NUTRIFIZZ.FR
BULLETIN TÉLÉCHARGEABLE SUR NOTRE
SITE INTERNET : WWW.NUTRIFIZZ.FR/

DATE, SIGNATURE
ET CACHET DE L'ENTREPRISE

CATALOGUE DES FORMATIONS 2025- 2026

COMPLÉMENT ALIMENTAIRE ET NUTRITION SPÉCIALISÉE

30rue Drelon
63000 Clermont-Ferrand
www.nutrifizz.fr
contact@nutrifizz.fr
04.73.91.03.09
06.68.65.42.03



ORGANISME DE FORMATION
DÉCLARÉ DEPUIS 2010 -
N°83 63 04074 63

14 ans

150

9.1/10

9.3/10

9.2/10

d'expérience en tant que formateurs des centaines de professionnels formés Satisfaction générale Adéquation avec les objectifs Qualité pédagogique

nutrifizz