

nutrifizz

INTER
INTRA



CATALOGUE DE FORMATION NUTRITION - SANTÉ

2025
-
2026

AGROALIMENTAIRE



04.73.91.03.09/ 06.68.65.42.03



NUTRIFIZZ



CONTACT@NUTRIFIZZ.FR



30 RUE DRELON
63000 CLERMONT FERRAND

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

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

SOMMAIRE

01

L'Equipe

02

Les Partenaires

03

Le Public Cible

04

La Liste des Formations

05

Le Bulletin d'inscription

RENCONTREZ L'ÉQUIPE



ÉMILIE CHANSÉAUME
(RÉFÉRENTE 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



ÉMILIE DALLE

Chargée de projets Nutrition-Santé

Thèmes d'intervention :

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

LES PARTENAIRES

PÔLES DE
COMPÉTITIVITÉ

01.



SOUTIENS
FINANCIERS

02.



CERTIFICATION

03.



EQUIPE DE
RECHERCHE

04.




PUBLIC CIBLE



Nos formations dédiées au secteur agroalimentaire 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 des équipes de direction, R&D ou Marketing pour explorer des sujets stratégiques en toute confidentialité.

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

NOS FORMATIONS

NUTRITION & FERMENTATION

Page 06.



PROTÉINES VÉGÉTALES

Page 07.



NUTRITION SPORTIVE

Page 09.



SANTÉ FÉMININE

Page 10.



SUCRES, GLP-1 ET GESTION DE LA GLYCÉMIE

Page 08.



SPRINT'INNOV

Page 11.



ADAPTEZ VOTRE OFFRE VÉGÉTALE A LA RESTAURATION COLLECTIVE

Page 12.

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 : 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

- Comprendre les enjeux du marché des protéines végétales (scientifiques / environnementaux / sociétaux)
- Identifier les atouts et contraintes des protéines végétales
- Appréhender le sourcing de protéines végétales : objectifs de formulation, quel type de protéines, combinaison d'ingrédients pour ajuster le profil en acides aminés, auprès de qui se fournir ?
- Connaître les critères-clés de formulation utiles dans le cadre d'une démarche de développement de produits à base de protéines végétales

PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Équipes R&D/Qualité, Marketing, Fournisseurs d'ingrédients et transformateurs, Porteurs de projets
- Aucun prérequis nécessaire



PRIX ET DURÉE

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

LA BASE DE LA NUTRITION

- Les protéines qu'est-ce que c'est ? - Notion de besoins nutritionnels
- Place des protéines végétales au sein des recommandations officielles (PNNS)
- Avantages et limites des protéines végétales vs protéines animales

CONTENU

RÈGLEMENTATION ET OPPORTUNITÉS DE COMMUNICATION

- Les allégations nutritionnelles et de santé autorisées en lien avec les protéines (UE)
- Allergénicité et étiquetage, Nutriscore
- Statut Novel Food : où en est-on ?

DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

- Critères clés : Teneur et qualité des protéines, fonctionnalités et clean label
- Sourcing ingrédients : Les matières premières végétales en bio (Isolats, Concentrés, Farines...) et fournisseurs
- Intérêt de certains procédés pour améliorer la qualité des protéines végétales

MARCHÉ DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES

- Chiffres clés et tendances, profil des consommateurs flexitariens / végétariens / vegan : qui sont-ils et quelles sont leurs attentes ?
- Exemples de produits sur le marché (GMS / GSS Bio) et analyse critique
- Une opportunité à saisir, la restauration collective scolaire

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

CONTENU

- 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

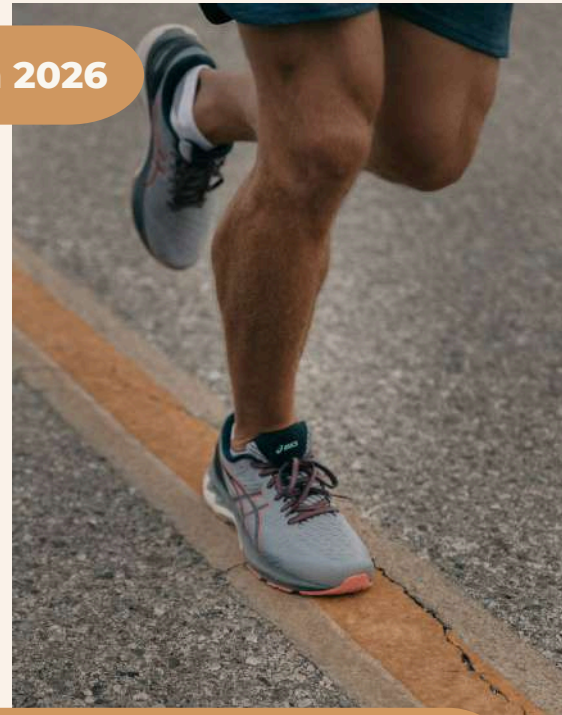
MARCHÉ

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

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, entreprises agro-alimentaires, fournisseurs d'ingrédients, marque de compléments alimentaires, scientifiques et coaches.
- 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

- 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

CONTENU

RÈGLEMENTATION

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

MARCHÉ DE LA NUTRITION SPORTIVE

- 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, entreprises agro-alimentaires, fournisseurs d'ingrédients, marques de compléments 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

- 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 produits agroalimentaires, 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

ADAPTEZ VOTRE OFFRE VÉGÉTALE A LA RESTAURATION COLLECTIVE

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux scientifiques, environnementaux, sociétaux de la végétalisation de notre alimentation
- Identifier les atouts et contraintes des protéines végétales vs animales ainsi que les besoins nutritionnels spécifiques en protéines de l'enfant, des adultes et des personnes âgées.
- Disposer du retour de chefs pour optimiser / valoriser vos produits auprès de cibles spécifiques et selon les contraintes de la Restauration Collective



PUBLIC CIBLE ET PRÉREQUIS

- Industriels avec une offre d'ingrédients ou produits végétariens à destination de la restauration hors foyer
- Aucun prérequis nécessaire

PRIX ET DURÉE

- 900€ T.T.C / personne / jour
- Durée : 1 jour

DEMI-JOUR 1 : BASES THÉORIQUES

- Au sujet de la transition alimentaire
- Produits végétariens : Apports nutritionnels recommandés en fonction des publics cibles visés
- La Restauration Collective : attentes et contraintes
- Quid du soja : avec ou sans ?

INTRA

CONTENU

DEMI-JOUR 2 : CHALLENGER VOTRE OFFRE AUPRÈS D'UN CHEF

- Analyse des forces/faiblesses de vos ingrédients et/ou produits
- Recommandations d'optimisation et/ou d'associations pour un repas végétarien de qualité
- Mise en situation de différentes alternatives végétales* :
 - Recettes de céréales et légumineuses
 - PAI pour élaborer un plat complet (hachis parmentier, bolognaise...)
 - Produits prêts à l'emploi pour repas à thèmes (burgers, tacos, hot-dogs...) ou plats traditionnels revisités (Couscous, "saucisses" lentilles...)

**à adapter en fonction des produits à valoriser*

NOS MODALITÉS PRATIQUES

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Diaporama de formation remis au stagiaire (avec ressources à disposition)
(pour toutes les formations)

Déjeuner d'application à base de produits fermentés **(formation nutrition & fermentation)**

Exemples concrets via l'étude d'exemples de produits sur le marché
(formation protéines végétales)

Présentation de produits développés pour répondre aux besoins et usages des sportifs **(formation nutrition sportive)**

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 **(pour toutes les formations)**
- Attestation de formation remise aux stagiaires **(pour toutes les formations)**

MOYENS PERMETTANT D'EN APPRECIER LE RÉSULTAT

- Validation des acquis à compléter en fin de formation **(pour toutes les formations)**
- Questionnaire de satisfaction **(pour toutes les formations)**

ILS ONT PARTICIPÉ À NOS FORMATIONS



Claire



“J’ai eu l’opportunité de participer à la première session de formation sur Fermentation & Nutrition. Cette formation complète traite de tous les sujets autour de la fermentation et la nutrition en passant par la partie réglementaire. La formation est très interactive et basée sur des exemples concrets, ce qui l’a rend dynamique”



Cécile



“J’ai assisté à la journée de formation Nutrition sportive en 2023 dans les locaux de la société PICTURE. Une formation dynamique, dans un cadre agréable, avec une diversité d’intervenants qui ont apporté pertinence et richesse au sujet.

Une formation unique : singulière et pointue tout en restant conviviale, à l’image de l’équipe Nutrifizz.”



Benjamin



“J’ai eu le plaisir de travailler avec la société Nutrifizz dans le cadre de mon rôle d’animateur de la recherche collective que j’occupe au sein de notre institut.

Désireux d’améliorer nos pratiques dans le domaine de la communication scientifique et d’adapter nos contenus pour un transfert efficace de nos résultats aux cibles visées, Nutrifizz m’a proposé une formation sur mesure. Sur la base d’un diagnostic de l’existant, j’ai pu bénéficier d’un apport de connaissances en lien avec la vulgarisation scientifique que j’ai mis en application dans le cadre d’une étude de cas. Le plus de cette formation a été la tenue d’un atelier pratique en présentiel auquel j’ai pu associer mes collègues. Ensemble, nous avons travaillé à l’élaboration d’un guide de bonnes pratiques et de recommandations que nous avons pu rapidement mettre en application.”

BULLETIN D'INSCRIPTION

PARTICIPANT

Nom / Prénom :

E-Mail :

Fonction :

Service :

ÉTABLISSEMENT

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


nutrifizz

**F
O
R
M
A
T
I
O
N**

AGROALIMENTAIRE

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

Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

**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