



## ANALYSER LES NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES POUR INNOVER

Public visé : [Intra ou inter]

Producteurs en vente directe, salariés en charge de la partie commerciale, artisans.

Prérequis :

Aucun prérequis spécifique.

Objectifs :

- Identifier les attentes et les connaissances des consommateurs
- Connaître les nouvelles grandes tendances alimentaires et les évolutions à venir
- Identifier précisément les opportunités d'innovation

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Support de formation remis au stagiaire
- Alternance sessions théoriques et exercices pratiques basés sur les produits des stagiaires
- QCM en fin de formation avec corrigé

### 1° NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES

- Contexte et champs d'application : le phénomène du « Manger sain »
- Panorama des nouvelles tendances alimentaires : définition, présentation des attentes des consommateurs, chiffres, labels et certifications et exemples.
  - La tendance du bio
  - La tendance du responsable, du local
  - La tendance du naturel, le *clean label*
  - La tendance du vegan
  - La tendance des régimes « sans » : sans gluten, sans lactose...
  - Le *raw food* ou crudivorisme
  - Le snacking sain

**Atelier - Travail de groupe** -> Analyse critique des produits des stagiaires en lien avec les nouvelles tendances alimentaires étudiées.



Durée : 1 jour, 7h.



Intervenant :



GERAUD Rebecca, ingénieure agroalimentaire, chargée de projet chez Com'Sud.

Email : [rebecca@comsud.fr](mailto:rebecca@comsud.fr) - Tél : 06.37.26.15.37



Tarif : à définir, prise en charge possible par votre OPCA.