



CATALOGUE FORMATIONS 2024

ANALYSE ET EXPERTISE
CHIMIE DU VÉGÉTAL ET PHYSICO-CHIMIE
NUTRITION ET BIOCHIMIE DES LIPIDES
ENVIRONNEMENT ET ÉCO-INDUSTRIES
PROCÉDÉS



Le certificat Qualité a été
délivré au titre de la catégorie
d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION



Organisme de formations depuis 2000.

Des formations de qualité, adaptées aux besoins terrain.

Des formateurs «métier», experts de leur spécialité.

Une offre renouvelée en fonction de l'état de l'art.

Un taux de satisfaction de 8,85/10 en 2022.

NOTE DE SATISFACTION



8,85/10 en 2022

INTRODUCTION AUX PROGRAMMES _____ p. 4 à 5

NOS MODULES



ANALYSE ET EXPERTISE _____ p. 6 à 12

Composition et Propriétés des Corps Gras	p.7
Qualité des Lipides	p.8
Contrôle Qualité et Suivi Analytique des Lipides	p.9
Utilisation des Huiles en Friture	p.10
Initiation à l'Analyse Sensorielle des Huiles Végétales	p.11
Analyse Sensorielle des Huiles d'Olive Vierges	p.12



CHIMIE DU VÉGÉTAL ET PHYSICO-CHIMIE _____ p. 13 à 15

Mise en œuvre des Lipides en Formulation	p.14
Réactivité Physico-Chimique, transformations des Corps Gras et Propriétés associées	p.15



_____ p. 16 à 18

Interactions Microbiote Intestinal & Lipides Alimentaires	p.17
Place des Lipides dans Les Maladies Cardio-Vasculaires (MCV)	p.18



ENVIRONNEMENT ET ÉCO-INDUSTRIES _____ p. 19 à 20

Le Contexte Environnemental de l'Huilerie	p.20
---	------



PROCÉDÉS _____ p. 21 à 22

Procédés d'Obtention des Corps Gras	p.22
-------------------------------------	------

CONTACTS _____ p. 23 à 24

PROFIL DES INTERVENANTS _____ p. 25 à 28

UN LARGE CHOIX POUR :

DÉCOUVRIR

SE PERFECTIONNER

MAÎTRISER



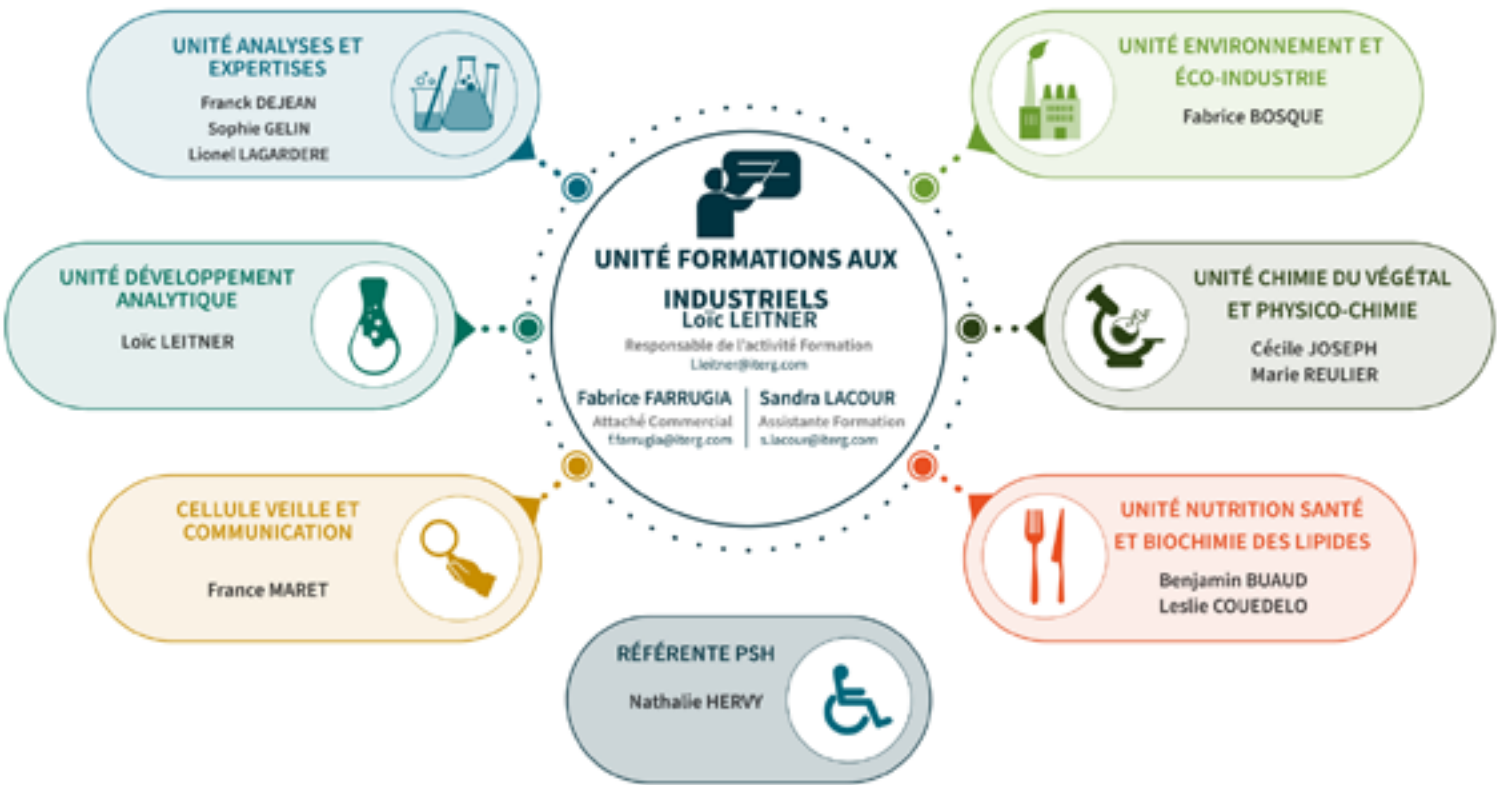
L'offre de formation se décompose en différents modules, également disponibles en sessions à distance, associables à façon selon les besoins et secteurs concernés.

Les formateurs du Groupe ITERG sont des Docteurs, Ingénieurs et Techniciens confirmés qui ont une compétence reconnue dans leur domaine.

Les formations sont dispensées sur site ou en visioconférence.

Les formations sur site sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

ORGANIGRAMME FONCTIONNEL



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un questionnaire unique sera distribué en début et fin de stage afin d'évaluer le niveau d'acquisition de connaissance de chaque stagiaire. La correction et le rendu d'évaluation seront faits extemporanément de façon individuelle pour chacun des participants.

RÉALISATION PAR VISIO CONFÉRENCE : PRÉCONISATIONS

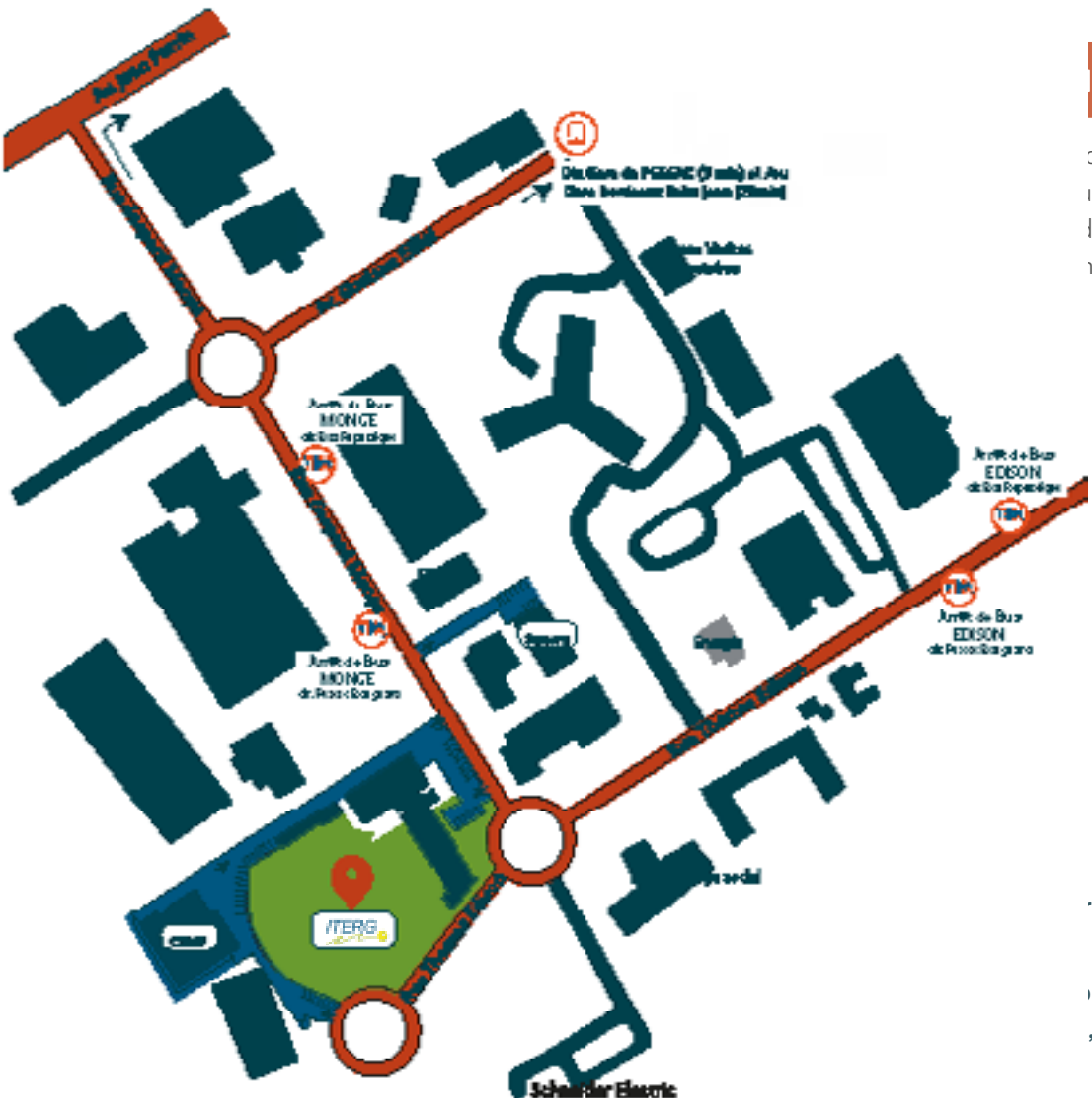
Le receveur devra s'assurer d'une bonne connexion au réseau Internet et fournir a minima un PC pour deux personnes usant d'un système audio adapté à l'auditoire afin de permettre le bon déroulé du stage.
Une session d'essai pourra être programmée préalablement aux dates convenues pour la formation afin de s'assurer du bon fonctionnement du dispositif en cas de doutes.

TARIFS

Le tarif sera édité sur mesure pour chaque demande, une fois les modalités, le programme et les intervenants associés définis.
Les frais de déplacements seront facturés au réel sur présentation des justificatifs.

D'ACCÈS

Accessible aux personnes à mobilité réduite.
Proche des hôtels, stations de bus et commerces.



Accès en voiture
Proche de Bordeaux St Jean

Accès en Bus
Arrêt : MONGE

ANALYSE & EXPERTISE

COMPOSITION ET PROPRIÉTÉS DES CORPS GRAS



LIEU (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan



PUBLIC VISÉ

Tout public des industries productrices ou utilisatrices de corps gras

OBJECTIFS

- Acquérir ou approfondir les connaissances de base composition des lipides

INTRODUCTION

Module incontournable en début de formation, il est consacré aux connaissances physico-chimiques indispensables à la compréhension de ce que sont les lipides, leur provenance, leur typicité associée, ce qui les compose, de l'unité acides gras aux composés liposolubles mineurs largement retrouvés dans la majorité des huiles végétales

PROGRAMME

Présentation générale des huiles

- Origines, principales sources et propriétés.
- Panorama des principaux débouchés

Constituants majoritaires et principales propriétés physico-chimiques

- Acides gras : structure, nomenclature, classification.
- Triglycérides : structure, nomenclature, composition.
- Intérêt nutritionnel des lipides en lien avec leurs rôles physiologiques.

Constituants mineurs naturels des huiles et corps gras

- Les phospholipides et les autres lipides polaires.
- L'insaponifiable : définition ; constituants majoritaires (*stérols, tocophérols - vitamine E*) et autres molécules (*alcools aliphatiques ; alcools terpéniques; caroténoïdes ; vitamines liposolubles A, D ; chlorophylles*)

Descriptif de quelques corps gras

- Huiles végétales oléiques, linoléiques et linoléniques / graisses et beurres végétaux.
- « Nouvelles huiles », tendances et innovations (sources, composition et intérêts)



FORMAT

Présentiel ou Visio



DURÉE

1/2 journée (3h30)



DATES*

A convenir



FORMATEUR

Loïc LEITNER



PRÉREQUIS

Physico-Chimie bac+2 /
Module 1

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

QUALITÉ DES LIPIDES


LIEU (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

PUBLIC VISÉ

Contrôle qualité, service achats,
production et R&D de l'industrie
des corps gras.

OBJECTIFS

- Acquérir ou approfondir les connaissances pour la maîtrise de la qualité et le respect de la réglementation inhérente aux lipides et dérivés

INTRODUCTION

Module voué à une meilleure compréhension de la qualité des lipides et de l'impact résultant sur la valeur marchande, incluant aspects réglementaires et bonnes pratiques, compréhension de fiches de spécifications et établissement pertinent des cahiers des charges.

PROGRAMME
Phénomènes d'altération - maîtrise, contrôle et réglementation

Hydrolyse : description, cinétique et maîtrise.
Oxydation : schéma général, paramètres d'influence et maîtrise.
Dégradation thermique : description phénoménologique et indésirables spécifiques

Les principaux contaminants et molécules indésirables : nature et réglementation

Les composés indésirables d'origine naturelle (*acide phytique, glucosinolates, glycosides cyanogènes, allergènes*)
Les molécules néoformées induites par le procédé d'obtention des huiles (*acides gras-trans, esters de glycidol et de MCPD*)
Les principaux contaminants, de la culture des graines à l'embouteillage des huiles (*pesticides, métaux, phtalates, huiles minérales, HAP*)

FORMAT

Présentiel ou Visio

DURÉE

1/2 journée (3h30)

DATES*

A convenir

FORMATEUR

Loïc LEITNER

PRÉREQUIS

(Bio) Chimie
Niveau Bac S

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

CONTRÔLE QUALITÉ ET SUIVI ANALYTIQUE DES LIPIDES


LIEU (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

PUBLIC VISÉ

Contrôle qualité, service achats,
cadres et techniciens de
laboratoire analytique de
l'industrie des corps gras.

OBJECTIFS

- Maîtriser les aspects réglementaires de la production et/ou l'utilisation des corps gras
- Approfondir les connaissances chimie analytique pour la caractérisation des lipides et assimilés

INTRODUCTION

Session davantage dédiée à un public aguerri en chimie analytique ou du moins pour lequel son activité principale est en lien étroit avec les laboratoires d'analyse. Sont abordés l'ensemble des principales analyses permettant la caractérisation des lipides avec vocation d'apporter les clés non seulement d'une meilleure approche analytique in situ mais aussi d'une transcription analytique des différentes problématiques pouvant être rencontrées dans l'usage industriel des ressources lipidiques.

PROGRAMME
Réglementations, contrôle qualité et spécifications (1h00)

Bases réglementaires des huiles végétales pour un usage alimentaire
Principaux critères analytiques et déclinaisons en contrôle qualité
Élaboration d'un cahier des charges « type » d'une huile vierge et d'une huile raffinée

Les différents objectifs de l'analyse physicochimique (2h15)

Le contrôle de la pureté
Le contrôle de la qualité
La détermination de composés d'intérêts
La validation d'une fonctionnalité
La recherche des indésirables et des contaminants

FORMAT

Présentiel ou Visio

DURÉE

1/2 journée (3h30)

DATES*

A convenir

FORMATEUR

Loïc LEITNER

PRÉREQUIS

Chimie analytique bac+2 /
Module 1

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

UTILISATION DES HUILES EN FRITURE


 LIEU (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

 PUBLIC VISÉ

Production, R&D et qualité
friture industrielle

OBJECTIFS

- Connaître et approfondir les procédés de friture
- Maîtriser la qualité et la réglementation des produits frits

INTRODUCTION

Module spécifiquement dédié à l'application de friture dite profonde, il aborde de façon pluridisciplinaire l'ensemble des aspects à prendre en compte pour la maîtrise de ce procédé. Ses objectifs : expliciter les propriétés qui déterminent le choix d'une huile en friture, les phénomènes qui interviennent lors du procédé de cuisson et le contrôle qualité associé.

PROGRAMME**FORMAT**

Présentiel ou Visio

**DURÉE**

1/2 journée (3h30)

**DATES***

A convenir

**FORMATEUR**

Loïc LEITNER

**PRÉREQUIS**

Physico-Chimie bac+2 /
Module 1

Quelle huile choisir en Friture ?

- Les huiles dites « pures » & les huiles spéciales friture
- La performance d'une huile : principales propriétés

Qu'est-ce que la Friture ?

- Le procédé de cuisson
- Le produit frit
- Un bain de cuisson : température, altération et prise de matière grasse
- Contrôles, aspects réglementaires et additifs (antimoussant)
- Point sur l'acrylamide

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

INITIATION À L'ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES VÉGÉTALES


 LIEU (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

 PUBLIC VISÉ

Tout public du secteur industriel
des corps gras

OBJECTIFS

- Connaître et approfondir la méthodologie de l'analyse sensorielle
- Maîtriser plus spécifiquement les critères d'évaluation des huiles végétales

INTRODUCTION

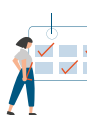
L'analyse sensorielle demeure incontournable en tant qu'élément discriminant de la qualité des huiles, qu'elles soient vierges ou raffinées. Ce module théorique pose les bases de la mise en œuvre de l'analyse sensorielle produit, de la construction d'un jury entraîné aux spécificités des huiles pouvant être abordé par cette méthode de qualification.

PROGRAMME**FORMAT**

Présentiel ou Visio

**DURÉE**

1/2 journée (3h30)

**DATES***

A convenir

**FORMATRICE**

Sophie GELIN

**PRÉREQUIS**

Aucun

Méthodologie de l'analyse sensorielle

- Notions de base sur la technique
- Organisation pratique d'une séance de dégustation : personnel, matériel, échantillons, fiches de dégustation
- Entraînement et suivi des performances du jury
- Norme NF V 09-502 (2013) : Directives générales pour un suivi, par approche sensorielle, de la qualité d'un produit au cours de sa fabrication

Les huiles raffinées

- Elaboration de la liste des descripteurs
- Evolution des qualités organoleptiques au cours de leur conservation
- Analyse sensorielle lors de friture : room-odor, produits frits

Évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge

- Point sur la réglementation
- Liste des descripteurs
- Mise en œuvre et évaluation statistique
- Classement des huiles

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES D'OLIVE VIERGES



 **LIEU** (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

 **PUBLIC VISÉ**

Tout métier en lien avec l'huile d'olive

OBJECTIFS

- Maîtriser la méthodologie et la réglementation de l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges
- Acquérir des compétences pratiques en évaluation sensorielle des huiles d'olives vierges

INTRODUCTION

Cette formation d'une journée propose d'acquérir les bases essentielles de l'analyse sensorielle appliquée aux huiles d'olive vierges selon la réglementation en vigueur et la norme commerciale du Conseil Oléicole International. Le déroulement de cette formation est composé d'exposés théoriques et de séances de dégustation en conditions réelles et en cabines individuelles dans le Laboratoire.

PROGRAMME**Formation théorique (2h45)**

Base de l'analyse sensorielle.
Evaluation sensorielle des huiles d'olive vierges selon la méthode du COI et la réglementation européenne. Méthodologie. Exploitation des résultats obtenus en séance.
Connaissances générales sur l'huile d'olive : composition, spécifications, réglementation, étiquetage.

Formation pratique (3h45)

Séance 1 :
Reconnaissance des attributs de qualité : dégustation d'huiles d'olive vierges extra pour les attributs fruité mûr et vert, amer et piquant.

Séance 2 :
Reconnaissance des attributs négatifs : dégustation d'huiles d'olive à défaut (quatre défauts parmi les suivants : chômé, rance, moisi, aigre / vineux, olives gelées).

Séance 3 :
Sélection et entraînement des dégustateurs : essai de classement de dilutions d'un défaut dans de l'huile d'olive.

Séance 4 :
Dégustation en aveugle d'échantillons d'huiles d'olive (profils différents) et comparaison des résultats avec ceux du jury de l'ITERG. Dépouillement et exploitation des résultats des séances.

**FORMAT**

Présentiel ou Visio

**DURÉE**

1 journée (7h00)

**DATES***

A convenir

**FORMATRICE**

Sophie GELIN

**PRÉREQUIS**

Aucun

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

CHIMIE DU VÉGÉTAL ET PHYSICO-CHIMIE

MISE EN ŒUVRE DE LIPIDES EN FORMULATION


LIEU (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

PUBLIC VISÉ

Production et R&D dans le
secteur de la formulation

OBJECTIFS

- Connaître les fondements physico-chimiques des produits dispersés
- Savoir caractériser analytiquement des formulations multiphasiques

INTRODUCTION

La diversité des molécules lipidiques et leurs propriétés spécifiques en font des composés de choix pour la formulation dans de nombreux domaines d'activité. Ce module a pour vocation d'apporter les bases de la compréhension des systèmes dispersés, incluant théorie phénoménologique, impact de la nature des lipides impliqués et caractérisation analytique.

PROGRAMME**FORMAT**

Présentiel ou Visio

**DURÉE**

1/2 journée (3h30)

**DATES***

A convenir

**FORMATRICE**

Cécile JOSEPH

**PRÉREQUIS**

Chimie analytique bac+2 /
Module 1

La dispersion des corps gras

- Incompatibilité eau/huile : tension de surface
- Métastabilité et mécanismes de déstabilisation

Stabilisation cinétique

- Limitation du rapprochement des gouttes
- Adsorption de composés amphiphiles

Procédés de fabrication

- Limitation du rapprochement des gouttes
- Adsorption de composés amphiphiles

Propriétés des systèmes dispersés à base de corps gras

- Typologies d'émulsions
- Dispersions de corps gras amphiphiles, exemple des phospholipides

Influence du corps gras

- Nature et caractéristiques physico-chimiques
- Fraction volumique

Caractérisation analytique

- Des gouttes
- De la stabilité
- Du comportement rhéologique

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

RÉACTIVITE PHYSICO-CHIMIQUE, TRANSFORMATIONS DES CORPS GRAS ET PROPRIÉTÉS ASSOCIÉES


LIEU (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

PUBLIC VISÉ

Production et R&D dans le
secteur de la transformation
physico-chimique des lipides

OBJECTIFS

- Connaître et approfondir le comportement physique et la réactivité chimique des lipides
- Acquérir des connaissances sur la transformation des lipides et maîtrise des produits résultants

INTRODUCTION

Ce module consacré aux sciences « lipochimiques » met en avant les propriétés de comportement physique, mécanique et rhéologique des produits bruts et de leurs analogues post-transformation. Dédiés tout aussi bien au secteur alimentaire que cosmétique, voire à toute application mettant en œuvre les propriétés mentionnées, il a pour but d'apporter la compréhension du comportement des lipides et le de leurs dérivés, la caractérisation analytique spécifique associée, le tout avec de nombreux exemples concrets d'application.

PROGRAMME
Propriétés thermiques, rhéologiques et mécaniques des triglycérides
Cristallisation des lipides

Mécanismes
Polymorphisme

Transformations autorisées en alimentaire
Procédés oléochimiques

Réactivité chimique des esters / acides gras
Réactivité de la chaîne grasse

**FORMAT**

Présentiel ou
Visio

**DURÉE**

1/2 journée (3h30)

**DATES***

A convenir

**FORMATRICE**

Marie REULIER

**PRÉREQUIS**

Chimie analytique bac+2 /
Module 1

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

NUTRITION ET BIOCHIMIE DES LIPIDES

INTERACTIONS MICROBIOTE INTESTINAL & LIPIDES ALIMENTAIRES



LIEU (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan



PUBLIC VISÉ

Industriels du secteur de la
nutrition et métabolisme

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances
sur la constitution et le rôle du
microbiote intestinal

INTRODUCTION

La qualité du microbiote intestinal est connue pour être un élément clé de la biodisponibilité des nutriments ingérés. Tout l'intérêt réside alors à la compréhension de sa constitution et de son évolution en fonction des types d'alimentation. Ce module permettra d'acquérir les connaissances de base sur le fonctionnement du microbiote intestinal et d'appréhender les effets de la nature et de la qualité des lipides sur sa constitution.



FORMAT

Présentiel ou Visio



DURÉE

1/2 journée (3h30)



DATES*

A convenir



FORMATEUR

Benjamin BUAUD



PRÉREQUIS

Génie des procédés et génie
chimique bac+2

PROGRAMME

Introduction : Un sujet d'actualité

Éléments de présentation

Le microbiote intestinal = le plus important de notre organisme
Une diversité de bactéries
Une entité dynamique tout au long de la vie
Le microbiote influence les fonctions métaboliques de l'hôte

Facteurs influençant le microbiote intestinal

Multiplicité des facteurs
L'alimentation, facteur d'importance

Les lipides alimentaires modulateurs du microbiote

Digestion des lipides
Métabolisme entérocytaire des acides gras
Paramètres modulant la biodisponibilité des lipides
Influence sur la composition du microbiote
Influence sur le statut lipidique sanguin

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

PLACE DES LIPIDES DANS LES MALADIES CARDIO-VASCULAIRES (MCV)



 LIEU (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

 PUBLIC VISÉ

Industriels des secteurs de
l'huilerie et de la nutrition

OBJECTIFS

- Connaître les principaux mécanismes biologiques des maladies cardiovasculaires
- Acquérir des connaissances sur l'implication des lipides dans le risque cardiovasculaire

INTRODUCTION

Les lipides détiennent un rôle prépondérant pour de nombreuses fonctions métaboliques. Qualité et quantité ingérées sont notamment d'importance pour le système cardio-vasculaire. A travers cet exemple, parcourez le devenir métabolique des lipides qui composent notre alimentation, l'importance de la nature des acides gras consommés et les préconisations associées.

PROGRAMME

Les Maladie Cardio-Vasculaires (MCV)

- Définition OMS et chiffres
- Processus d'athérosclérose
- Facteurs de risque des MCV

Les lipides et MCV

- Définition et rôle des lipides
- Adéquations consommation et recommandations nutritionnelles
- Impact des différents lipides sur le risque de MCV
 - Cholestérol
 - Les différentes familles d'acides gras
 - Les polyphénols
 - Cas particulier des acides gras -trans (AGT)



FORMAT

Présentiel ou Visio



DURÉE

1/2 journée (3h30)



DATES *

A convenir



FORMATRICE

Leslie COUEDELO



PRÉREQUIS

BAC S

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

ENVIRONNEMENT & ÉCO-INDUSTRIES



* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

LE CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL DE L'HUILERIE



 LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

 PUBLIC VISÉ

Industriels du secteur de
l'huilerie

OBJECTIFS

- Acquérir les bases de
l'ingénierie environnementale

 FORMAT

Présentiel ou Visio

 DURÉE

1/2 journée (3h30)

 DATES*

A convenir

 FORMATEUR

Fabrice BOSQUE

 PRÉREQUIS

Génie des procédés et génie
chimique bac+2

INTRODUCTION

Les préoccupations grandissantes concernant la responsabilité sociale et environnementale (RSE) font de ce module un atout considérable pour appréhender l'ensemble des considérations, réglementations et outils afférentes aux bonnes pratiques environnementales. Amélioration de votre performance, développement de produits plus vertueux et garantie de votre conformité réglementaire seront les objectifs de l'application des connaissances transmises à travers ce module de formation.

PROGRAMME

Introduction : Notions de base

- La législation des installations classées
- Les déchets et leur valorisation
- L'eau et le traitement des effluents aqueux
- Les nuisances olfactives
- Les COV (composés organiques volatils)
- Les émissions de gaz à effet de serre
- La gestion du risque industriel
- Le management environnemental
- L'analyse environnementale du cycle de vie
- L'écoconception et l'affichage environnemental
- La responsabilité sociale des entreprises (RSE)

PROCÉDÉS



* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

PROCÉDÉS D'OBTENTION DES CORPS GRAS

**LIEU** (Si présentiel)

ITERG
43 Rue Thomas Edison
33610 Canéjan

**PUBLIC VISÉ**

Production et R&D procédés
d'obtention des lipides

OBJECTIFS

- Connaître et approfondir les procédés de trituration des oléagineux
- Connaître et approfondir le procédé de raffinage des corps gras

INTRODUCTION

Dédié à la description des procédés de trituration et de raffinage, ce module s'adresse plus particulièrement aux acteurs de la production des huiles et graisses végétales, pouvant toutefois également être considéré dans le cadre de l'acquisition des connaissances nécessaires à une bonne compréhension de facteurs influent la qualité des lipides résultant de ces procédés. De la graine ou du fruit au produit, l'ensemble des procédés unitaires courants sont présentés au travers de cette demi-journée de formation, avec une ouverture incontournable sur les procédés alternatifs, la nature et le potentiel de valorisation des coproduits.

FORMAT

Présentiel ou Visio

DURÉE

1/2 journée (3h30)

DATES*

A convenir

FORMATEUR

Loïc LEITNER

**PRÉREQUIS**

Génie des procédés et génie chimique bac+2

PROGRAMME**Trituration des oléagineux**

- Les différents procédés de pression - L'extraction au solvant
- Cahier des charges des matières entrantes et sortantes
- Les coproduits de la trituration
- Alternatives et optimisation des procédés industriels courants

Le raffinage des corps gras

- Qualité et spécification des huiles en entrée de raffinage
- Le raffinage chimique et physique
- Objectifs du raffinage / les enjeux des opérations unitaires
- Description des différentes opérations unitaires : objectifs, principes généraux et enjeux
- Spécifications des huiles en sortie
- L'élimination des contaminants aux cours du raffinage
- Les sous-produits du raffinage et leur valorisation

CONTACTS

* Pour plus d'informations sur les dates et les tarifs contactez Fabrice FARRUGIA : f.farrugia@iterg.com

VOS CONTACTS



Loïc LEITNER

Responsable Formation

Tél. : (33) 05 24 07 33 33

Mail : l.leitner@iterg.com



Sandra LACOUR

Assistante Formation

Tél. : (33) 05 56 36 54 55

Mail : s.lacour@iterg.com

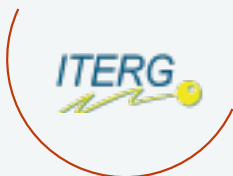


Fabrice FARRUGIA

Attaché Commercial

Tél. : (33) 05 56 07 75 91

Mail : f.farrugia@iterg.com



ITERG est un organisme de formation
enregistré sous le
n° 72.33.PO199.33
auprès de la Préfecture Nouvelle Aquitaine

43, rue Thomas Edison,
33610 CANEJAN - FRANCE

Tél. : (33) 05 56 36 00 44

E-mail : iterg@iterg.com

Site : www.iterg.com



PROFIL DES
INTERVENANTS



ANALYSE ET EXPERTISE



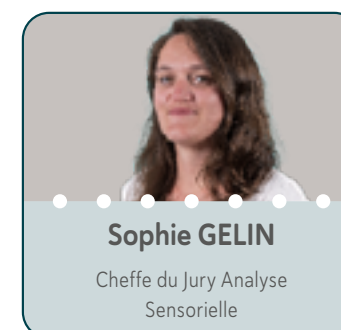
Franck DEJEAN a obtenu un diplôme d'ingénieur en sciences et technologies des aliments (ENSCBP, Université de Bordeaux I) en 1991. Il a également obtenu un diplôme d'ingénieur spécialisé en corps gras (ESACG, Université de Bordeaux I), en 1992. Après avoir travaillé comme responsable de laboratoire et de production à la Stéarinerie Dubois (lipochimie), comme responsable de production pour Priméale (alimentation), il a intégré ITERG en 2006 en tant que chef de projet Analyse. Il devient responsable des ventes du département Analyse en 2012, et est aujourd'hui, depuis 2020, responsable de ce même département.



Loïc LEITNER est diplômé d'un doctorat en Génie des Procédés et Génie Chimique avec missions supplémentaires d'enseignement à l'Université de Lorraine, thèse vouée à la conception d'un dispositif de nanofiltration membranaire séquentiel en milieu organique. Il a initié son parcours professionnel en tant qu'ingénieur de recherche en microfluidique et imagerie à L'INSA-Toulouse, avec comme objectifs la conception et l'étude de divers systèmes de caractérisation cellulaire invivo, alliant physique optique, chimie de synthèse, sciences de l'écoulement et biologie moléculaire. Il intègre ITERG en 2015 en tant que chargé d'affaires analyse avec une affectation spécifique à l'amélioration/développement de méthodes et une dimension transversale au sein du site du fait de sa pluridisciplinarité scientifique. Il évolue en adéquation avec son profil au poste de responsable développement analytique et formation en 2020. Pilote et acteur de cette dernière activité, il est fortement impliqué dans sa structuration, tant au niveau de la mobilisation des expertises du site que dans les aspects organisationnels et qualité.



Titulaire d'un DEA d'Analyse Physico-Chimique - Chimie Analytique obtenu en 1998 à l'Université Claude Bernard - LYON I. Lionel a commencé sa carrière à ITERG en 2000 en tant que Technicien Recherche Analytique au sein du département Analyse. Après avoir occupé les postes d'Animateur Santé & Sécurité au travail, Correspondant Qualité du Laboratoire d'analyse accréditée COFRAC et Planificateur au sein du laboratoire d'Analyse, il occupe le poste de Responsable de Production au sein du Département Analyse & Expertise d'ITERG depuis 2007. Lionel LAGARDÈRE est aussi Chargé d'affaires depuis 2010. Lionel est Président de la Commission du Circuit 21 « Corps Gras » au sein du BIPEA (association qui organise des essais de comparaisons interlaboratoires depuis plus de 40 ans) et auditeur interne depuis 2003 sur les référentiels ISO 9001 et ISO 17025.



Sophie GELIN est titulaire d'une Licence Pro « méthodes et techniques en Analyse sensorielle » obtenu en 2012 à l'université François Rabelais de Tours, Sophie GELIN a commencé sa carrière en tant qu'animatrice du jury expert chez SGS-Sercovam; réalisation de test olfactif sur les matériaux automobiles selon la méthode du Champs des odeurs®. Elle a rejoint ITERG en 2016 en tant qu'animatrice du jury sensoriel expert d'Huile d'olive et, après un stage au Conseil Oléicole international à Madrid en novembre 2017, a pris la responsabilité du laboratoire d'analyse sensorielle avec la réalisation des contrats, le maintien des accréditations COI et Cofrac (participation aux Circuits d'inter-comparaison du COI et BIPEA) et la gestion du panel sensoriel expert (recrutement, formation, entraînement, maintien des compétences).

ENVIRONNEMENT ET ÉCO-INDUSTRIES



Fabrice BOSQUE a intégré l'ITERG en 1992 en tant que technicien chimiste après avoir obtenu un Diplôme d'Université STAAB (niveau bac + 3 - IUT de Caen). Très vite sensibilisé aux procédés et à l'enjeu environnementale afférant, il devient responsable Environnement et Eco-industries en 2000. Il obtient en parallèle un diplôme de Master Spécialisé Environnement et Sécurité Industriels (ENSCBP, Pessac). Il assure aujourd'hui le montage, la réalisation, et la coordination de diverses études de R&D relatives à l'écoconception et aux méthodes d'amélioration de la performance environnementale pour les entreprises agro-alimentaires. Il pilote de plus pour ces dernières divers diagnostics environnementaux (bilan carbone, ACV,...) et anime un Réseau Mixte Technologique ACTIA (ECOVAL), regroupant une trentaine d'experts de l'environnement en agro-alimentaire.

CHIMIE DU VÉGÉTAL ET PHYSICO-CHIMIE



Cécile JOSEPH est diplômée d'un doctorat en Physico-Chimie consacré aux émulsions stabilisées par des particules végétales s'inscrivant dans un partenariat entre le laboratoire CBMN (Université de Bordeaux) et la SAS PIVERT (Compiègne).

Elle a rejoint ITERG en 2019 en tant que chef de projet formulation, forte de son expertise acquise dans ce domaine. Elle pilote aujourd'hui cette activité tournée vers la R&D, mais également vers une chimie durable et performante au service des attentes consommateurs et clients.

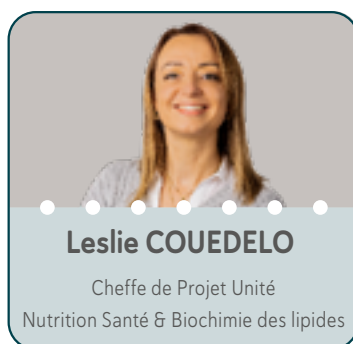


Marie REULIER est titulaire d'un Doctorat en Génie des Matériaux à l'ICPEES en 2016, UMR CNRS 7515, Université de Strasbourg « Développement d'éco-membranes, étude de nouveaux systèmes multiphasés bio-sourcés à base de thermoplastiques renouvelables et de charges ou renforts ». De 2012 à 2016, elle est Ingénieur R&D pour le groupe SOPREMA (Strasbourg), période au cours de laquelle elle se consacre à la formulation et au développement d'éco-membranes à partir de produits bio-sourcés issus des huiles végétales. Elle intègre ITERG en 2016 en tant que Chef de projets Oléochimie pour le montage et la réalisation de développement de produits innovants issus des huiles végétales à destination du secteur de la cosmétique, du bâtiment, des lubrifiants, des additifs pour les plastiques.

NUTRITION SANTÉ ET BIOCHIMIE DES LIPIDES

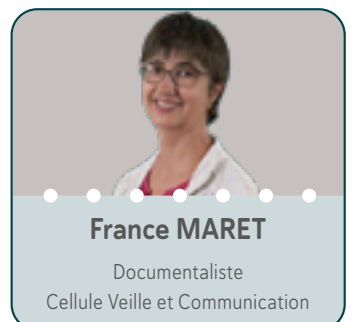


Benjamin BUAUD a obtenu un diplôme d'Ingénieur en Sciences et Techniques des Aliments (*ISTAB de Bordeaux*) en 2003 qu'il a complété par un Doctorat en Sciences des Aliments et Nutrition (*Université De Bordeaux*) entre 2003 et 2007. Il a intégré ITERG en 2007 en tant que chef de projet au sein de l'équipe Nutrition-Santé & Biochimie des Lipides. Il devient Responsable de l'Animation de la Recherche et de l'Innovation Interne en 2022. En complément de ses fonctions, il est, depuis 2019, membre du conseil d'administration du Groupe Protéines et Nutrition (GPN). Il est également, depuis 2019, membre du réseau français des Instituts techniques de l'agro-alimentaire (ACTIA) au sein duquel il co-pilote le Réseau Mixte Technologique (RMT) ACTIA PROT&IN.



Leslie COUEDELO a obtenu un diplôme de Nutrition Humaine et diététique (*Universidad de Navarra*) en 1999. Durant la période de son cursus, elle aura plusieurs expériences professionnelles comme Diététicien au sein d'entreprises comme SOGERES, Masson SA ou au sein de la Fondation privée la Maison de Santé Protestante Bagatelle. Puis, elle réintègre un cursus de Master 2. Elle occupe en 2005, un poste de Chargée de recherche au sein de INRAE et obtient son Master 2, Sciences des Aliments & Nutrition (*Université De Bordeaux*). Elle intègre ITERG, en 2006, comme Responsable de projet au sein de l'équipe Nutrition-Santé & Biochimie des Lipides. Elle effectue au sein de cette même unité un Doctorat en Recherche ès Sciences Physique et Chimie (*Université De Bordeaux*) entre 2008 et 2011. Elle occupe depuis la responsabilité de Chef de projet.

CELLULE VEILLE ET COMMUNICATION



Documentaliste au sein de la Cellule Veille Information Communication ITERG depuis 1999, en charge pour ITERG, ses adhérents et ses clients de la surveillance de l'information scientifique, réglementaire et normative tant au niveau national qu'international.

Animation au sein de la formation « Composition et propriétés des huiles » d'une session dédiée à la normalisation du commerce international, la réglementation et notions d'étiquetage alimentaire dans le domaine des corps gras.



Le certificat Qualité a été
délivré au titre de la catégorie
d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Siège social
11, rue Gaspard Monge - ZA Pessac-Canéjan
CS 20428
F 33610 CANEJAN

Tél. : (33) 05 56 36 00 44
E-mail : iterg@iterg.com
Site : www.iterg.com