

CATALOGUE FORMATIONS 2026

Des modules de formation autonomes et associables selon vos besoins, organisés par grandes thématiques

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

Qualiopi
processus certifié



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

ACTIONS DE FORMATION



ORGANISME DE FORMATIONS DEPUIS 2000.

9.2/10

Note moyenne globale des formations inter-entreprises

9.3/10

Note moyenne globale des formations intra-entreprises

9.5/10

Note moyenne attribuée aux formateurs

TAUX DE SATISFACTION



99 %

INTRODUCTION AUX PROGRAMMES

p. 4 à 6

NOS MODULES

Notre offre de formation est structurée en modules.

Chaque module correspond à une formation autonome, présentée dans le sommaire avec un numéro de repérage.

Les modules peuvent être suivis indépendamment ou associés entre eux afin de constituer une formation complète et adaptée à vos besoins.

1

ANALYSE ET EXPERTISE

p. 8 à 12

1. - Composition et Propriétés des Corps Gras p.8
2. - Qualité des Lipides p.9
3. - Contrôle Qualité et Suivi Analytique des Lipides p.10
4. - Initiation à l'Analyse Sensorielle des Huiles Végétales p.11
5. - Analyse Sensorielle des Huiles d'Olive Vierges p.12

2

CHIMIE DU VÉGÉTAL ET PHYSICO-CHIMIE

p. 13 à 15

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

3

NUTRITION LIFE SCIENCES

p. 16 à 18

1. - Intérêt nutritionnel des lipides p.17
2. - Place des Lipides dans les Maladies Cardio-Vasculaires (MCV) p.18

4

ENVIRONNEMENT ET ÉCO-INDUSTRIES

p. 19 à 20

- 4.1 - Initiation à la méthode de l'analyse de cycle de vie (ACV) p.20

5

PROCÉDÉS

p. 21 à 22

- 5.1 - 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 associables à façon selon les besoins et secteurs concernés.

Chaque module dure ½ journée (3,5h) ou 1 journée (7h) et peut être dispensé sur votre site, dans les locaux d'ITERG ou en visioconférence.

Choisissez les modules qui vous intéressent et assemblez-les comme vous le souhaitez !

Exemple de formation avec 1 module :

M1.5
Analyse sensorielle des huiles d'olive vierges

Durée : ½ journée (3,5h)

Exemple de formation avec 2 modules :

M1.1
Composition et propriétés des corps gras

M2.1
Mise en œuvre de lipides en formulation

Durée : 1 journée (7h)

Exemple de formation avec 3 modules :

M1.1
Composition et propriétés des corps gras

M1.2
Qualité des lipides

M5.1
Procédés d'obtention des corps gras

Durée : 1 journée et ½ (10,5h)

RÉALISATION PAR VISIO CONFÉRENCE

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.

RÉALISATION SUR SITE

Les formations peuvent être dispensées sur le site du receveur ou sur le site ITERG.
Toutes nos formations sur site ITERG sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Référent PSH : Nathalie HERVY - n.hervy@iterg.com

MOBILITÉ RÉDUITE



Réalisation possible dans une salle de formation qui répond aux normes ERP de 5e catégorie (Etablissement recevant du public)

HANDICAP VISUEL



Nous adaptons nos documents aux besoins (impression des supports avec une slide par page et une police adaptée).

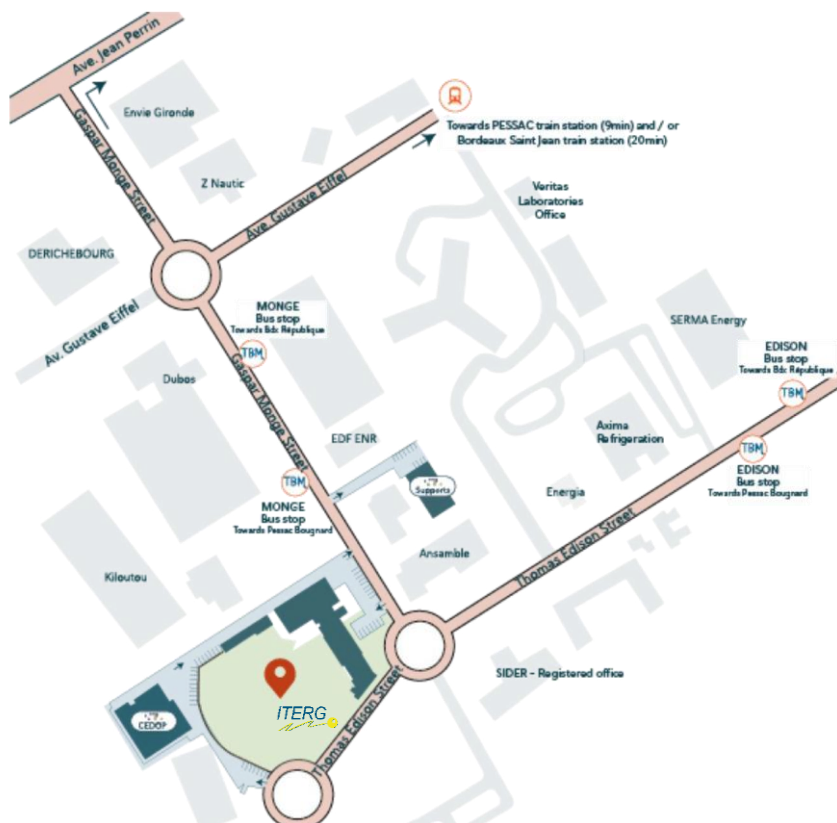
HANDICAP AUDITIF



Pour les prestations à distance, nous utilisons l'outil Teams de Microsoft qui dispose de la fonctionnalité des sous-titres en direct. Pour les prestations en salle

PLAN D'ACCÈS

ITERG est accessible aux personnes à mobilité réduite.
A proximité d'hôtels, stations de bus et divers commerces.



à 20 min env. en voiture
de la Gare Bordeaux St Jean



Accessible en Bus
Ligne 24, arrêt : MONGE



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.

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.

CERTIFICATION QUALIOPi

ITERG est reconnu organisme de formation et certifié Qualiopi au titre des actions de formation. La certifications Qualiopi atteste de la qualité du processus mis en œuvre pour les prestations de formations.



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
Action de formation

OPCO

Les OPCO (opérateurs de compétences) sont chargés d'accompagner les entreprises et salariés dans leurs projets de formation professionnelle. Il existe 11 OPCO qui couvrent 329 branches professionnelles et chaque entreprise est rattachée à un OPCO en fonction de sa branche d'activité.

→ L'OPCO peut prendre en charge les frais pédagogiques jusqu'à 100%

Pour en savoir plus et trouver son OPCO : <https://travail-emploi.gouv.fr/les-operateurs-de-competences-opco>



1

ANALYSE & EXPERTISE

COMPOSITION ET PROPRIÉTÉS DES CORPS GRAS



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



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

* Pour plus d'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com

QUALITÉ DES LIPIDES



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



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'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com

CONTRÔLE QUALITÉ ET SUIVI ANALYTIQUE DES LIPIDES



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



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

* Pour plus d'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com

INITIATION À L'ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES VÉGÉTALES



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



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'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com

ANALYSE SENSORIELLE DES HUILES D'OLIVE VIERGES



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



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.
- Évaluation 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'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com



2

CHIMIE DU VÉGÉTAL ET PHYSICO-CHIMIE

MISE EN ŒUVRE DE LIPIDES EN FORMULATION



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



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



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

FORMAT



Présentiel ou Visio

DURÉE



1/2 journée (3h30)

DATES *



A convenir

FORMATRICE



Cécile JOSEPH

PRÉREQUIS



Chimie analytique bac+2

* Pour plus d'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com

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



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



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 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



FORMAT

Présentiel ou
Visio



DURÉE

1/2 journée (3h30)



DATES *

A convenir



FORMATRICE

Aurélie LESPES



PRÉREQUIS

Chimie analytique bac+2

Propriétés physiques et thermiques des lipides :

Point de fumé, éclair, feu
Propriétés thermiques
Propriétés rhéologiques et viscosité

Etat solide : cristallisation et polymorphisme

Mécanisme de cristallisation
Polymorphisme : définitions et paramètres clés
Techniques d'analyse

Transformation et procédés oléochimiques

Principales ressources
Hydrogénation / interestérification / fractionnement
Réactivité pour un apport de texture
Réactivité pour un apport de fonctionnalité

* Pour plus d'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com



3

NUTRITION LIFE SCIENCES

INTERET NUTRITIONNEL DES LIPIDES



OBJECTIFS

- Acquérir ou approfondir les connaissances sur la composition nutritionnelle des huiles et matières grasses végétales et sur l'intérêt de leur consommation pour la santé humaine



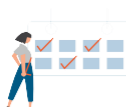
FORMAT

Présentiel ou Visio



DURÉE

1/2 journée (3h30)



DATES *

A convenir



FORMATEUR

Benjamin BUAUD



PRÉREQUIS

Bac Scientifique



LIEU (Si présentiel)

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



PUBLIC VISÉ

R&D dans le secteur de
l'huilerie, de la nutrition et de la
formulation

INTRODUCTION

Les lipides constituent une source d'énergie essentielle au bon fonctionnement de l'organisme. Ils favorisent également l'absorption des vitamines liposolubles (A, D, E et K). Présents dans les membranes cellulaires, ils assurent leur fluidité et leur stabilité, tout en intervenant dans la synthèse de médiateurs lipidiques importants pour la santé. Les huiles et matières grasses végétales figurent parmi les principales sources de lipides dans notre alimentation. Comprendre leurs effets sur la santé permet de mieux orienter nos choix afin de répondre aux besoins nutritionnels de la population

PROGRAMME

- **Arguments en faveur des lipides issus des huiles et matières grasses végétales**
 - Statut nutritionnel de la population française : focus sur les apports en lipides
 - Les lipides en tant que vecteurs de nutriments lipidiques et liposolubles
- **Données de composition des huiles et matières grasses végétales**
 - Composition en acides gras (saturés, monoinsaturés, polyinsaturés)
 - Composition en composés mineurs (vitamines, tocophérols, stérols, ...)
- **Les huiles et matières grasses végétales porteuses d'allégations nutritionnelles et de santé**
 - Panorama des allégations nutritionnelles et de santé autorisées sur les nutriments lipidiques et liposolubles
 - Positionnement des huiles et matières grasses végétales au regard des allégations
- **Intérêt des huiles et matières grasses végétales dans la couverture des besoins en nutriments lipidiques et liposolubles des Français**
 - Niveau de consommation des huiles et matières grasses végétales en France
 - Couverture des apports recommandés en lipides et nutriments liposolubles

* Pour plus d'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com

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



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



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 Scientifique

* Pour plus d'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com



4

ENVIRONNEMENT & ÉCO-INDUSTRIES



INITIATION À LA MÉTHODE DE L'ANALYSE DE CYCLE DE VIE (ACV)



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



PUBLIC VISÉ

Responsables QSHE, Référent
RSE, Responsables R&D, toute
personne souhaitant intégrer
l'ACV

OBJECTIFS

- acquérir une connaissance générale de la méthode d'évaluation environnementale par Analyse de Cycle de Vie (ACV)

INTRODUCTION

L'Analyse de Cycle de Vie (ACV) est une méthode qui permet de calculer les impacts environnementaux d'un produit, depuis la production des matières premières jusqu'à sa fin de vie. Reconnue par les communautés scientifiques et industrielles, constitue un outil d'aide à la décision pour guider l'innovation, une démarche d'éco-conception, une démarche RSE... Ce module permet de découvrir et de comprendre les fondamentaux de l'ACV ainsi que son application aux huiles végétales et aux produits biosourcés.

FORMAT

Présentiel ou Visio

DURÉE

1/2 journée (3h30)

DATES *

A convenir

FORMATEUR

Lou BERNARD

PRÉREQUIS

Chimie ou Agro-alimentaire
Bac + 2

PROGRAMME

La méthode d'analyse de cycle de vie

- Principe de l'ACV
- Les 4 étapes principales d'une ACV
- L'Inventaire de Cycle de Vie
- Quelques règles méthodologiques : unité fonctionnelle, allocation produit / co-produit, carbone biogénique

Applications aux huiles végétales et aux produits biosourcés

- Cadre méthodologique
- Collecte des données
- Evaluation des impacts

* Pour plus d'information sur les dates et les tarifs contactez Marianne TRICHARD : m.trichard@iterg.com



5

PROCÉDÉS

PROCÉDÉS D'OBTENTION DES CORPS GRAS



LIEU *(Si présentiel)*

ITERG
11 rue Gaspard Monge
33612 Canéjan CEDEX



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 influant 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

VOS CONTACTS



Marianne TRICHARD

Responsable Formation

Tél. : (33) 05 47 50 16 86

Mail : m.trichard@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



11 Rue Gaspard Monge
CS 20428, ZA Pessac-Canéjan
33612 Canéjan – CEDEX

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

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

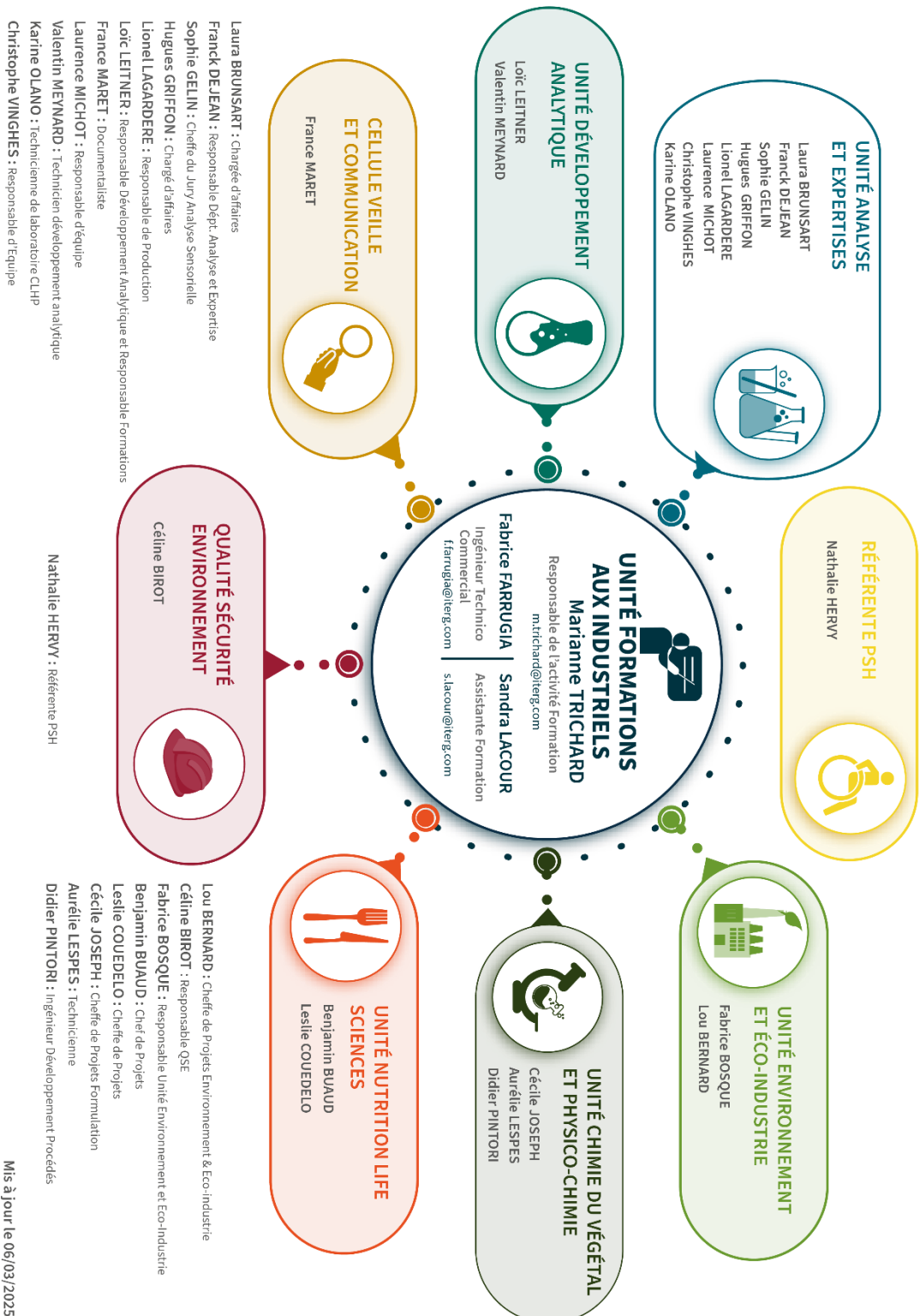




PROFIL DES INTERVENANTS

ORGANIGRAMME FONCTIONNEL

Les formateurs du GROUPE ITERG- IMPROVE sont des Docteurs, Ingénieurs et Techniciens confirmés qui ont une compétences reconnue dans leur domaine.



ANALYSE ET EXPERTISE



Franck DEJEAN

Responsable Département
Analyse et Expertise

Franck DEJEAN a obtenu un diplôme d'ingénieur en sciences et technologies des aliments (*ENSCBP, Université de Bordeaux 1*) en 1991. Il a également obtenu un diplôme d'ingénieur spécialisé en corps gras (*ESACG, Université de Bordeaux 1*), 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

Resp. Unité dév. Analytique

Loïc 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.

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.



Lionel LAGARDÈRE

Responsable Unité de Production,
Laboratoires d'Analyses

Titulaire d'un DEA d'Analyse Physico-Chimique - Chimie Analytique obtenu en 1998 (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 du CEN/TC 307 «Oléagineux, corps gras d'origines végétale et animale et leurs co-produits - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse» pour la période 2024-2029, 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

Cheffe du Jury Analyse
Sensorielle

Titulaire d'une Licence Pro « méthodes et techniques en Analyse sensorielle » obtenu en 2012 (Université François Rabelais de Tours), Sophie 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 au COI et BIPEA) et la gestion du panel sensoriel expert (recrutement, formation, entraînement, maintien des compétences).

ENVIRONNEMENT ET ÉCO-INDUSTRIES



Hugues GRIFFON

Chargé d'affaire

Titulaire d'une maîtrise de science et technique en génie alimentaire obtenue en 1999, Il est entré à l'ITERG en 2002. Il a occupé un premier poste de technicien application chromatographie en phase liquide haute performance (CLHP) puis application chromatographie en phase gazeuse (CPG). Il est passé Responsable Plan Qualité & Responsable Technique CPG pendant 15 ans et assure maintenant le poste de chargé d'affaires au département Analyse et expertise. Il est par ailleurs auditeur qualité interne (ISO 9001 et ISO 17025) et formateur confirmé depuis 2007.



Laura BRUNSART

Chargée d'affaire

Laura BRUNSART est titulaire depuis 2017 d'un diplôme d'ingénieur de l'Ecole Européenne de Chimie, Polymères et Matériaux de Strasbourg, avec une spécialisation en sciences analytiques.

Après une première expérience en tant qu'ingénieur d'études en chimie appliquée à l'environnement au sein de l'UMR EPOC (Environnements et Paléoenvironnements Océaniques et Continentaux) de l'Université de Bordeaux avec comme mission le développement et l'application de protocoles de préparation et d'analyses de contaminants organiques à l'état d'ultra-traces, elle rejoint ITERG en 2020 en tant que chargée d'affaires au département Analyses et Expertise.



Christophe VINGHES

Responsable d'équipe CLHP

Christophe est diplômé d'un BTS Anabiotech (LEGTA Bdx-Blanquefort) depuis 1994. Après une expérience de 14 ans en tant que technicien de laboratoire à IPL Atlantique (Eurofins), Christophe VINGHES a rejoint ITERG en novembre 2014. Il occupe un poste de Responsable d'équipe CLHP.



Valentin MEYNARD

Technicien R&D

Valentin a obtenu un DUT génie chimie – génie des procédés (Université de bordeaux IV, Périgueux) en 2013 et une licence professionnelle méthodes physico-chimiques d'analyses (Université de bordeaux I, Talence) en 2014. Il intègre l'ITERG en 2018, en tant que technicien chimiste au Département Analyse et Expertise où il effectuait des extractions, caractérisations ainsi que des analyses en CPG et CLHP. En 2024, il intègre le service Recherche et Développement Analytique.



Karine OLANO

Technicienne CLHP

Titulaire d'un DUT Chimie, obtenu à l'université de Besançon, Karine a commencé sa carrière en tant que technicienne de laboratoires pour des sociétés telles que Bourjois-Chanel ou Yves Saint Laurent parfums. Karine a rejoint ITERG en 2010 et occupe actuellement le poste de technicienne et suppléante responsable du laboratoire de chromatographie liquide haute performance. Depuis 2016 elle est également membre du panel de dégustateurs d'huile d'olives et devient adjointe cheffe de jury analyse sensorielle en 2022. Dans ce cadre, Karine a notamment eu la possibilité de participer au « Training courses for leaders of Virgin oil tasting panels » organisé par le COI (Conseil Oléicole International).

CHIMIE DU VÉGÉTAL ET PHYSICO-CHIMIE



Cécile JOSEPH

Ingénieure Formulation Unité
Chimie du Végétal

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.



Aurélien LESPES

Technicienne Unité - Chimie
du Végétale & Physico-
Chimie

Aurélien LESPES est diplômée depuis 2012 d'un doctorat en chimie et physico-chimie des polymères réalisé en cotutelle au sein de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour et de l'Université de Sherbrooke au Canada.

Après un parcours d'enseignement de la chimie organique, la chimie générale et les biostatistiques appliqués aux études de santé pour les classes préparatoires aux études supérieures de médecine, Aurélien intègre ITERG en 2020 au département Chimie du Végétal et Physico-Chimie dans lequel elle évolue comme technicienne en recherche et développement. Elle est également chargée d'enseignement de la chimie verte/lipochimie « Nouveaux produits, nouveaux débouchés » à l'ENSMAC pour la spécialisation « Lipides et applications industrielles » des élèves ingénieurs.



Didier PINTORI

Ingénieur développement
et procédés

Didier est diplômé d'un doctorat en Chimie Organique (Université d'Edimbourg - Royaume-Uni) et d'un diplôme d'ingénieur (ECPM, université de Strasbourg). Il a débuté son parcours professionnel en tant que chef de projet en Recherche et Développement en oléochimie au sein du département Lipochimie de l'ITERG en 2012. De 2015 à 2022, Didier a évolué comme Responsable du transfert industriel et de la production de produits biosourcés au sein d'ITERG.

Après, une expérience en industrie pharmaceutique (Merck Biodeveloppement de 2022-2024), Didier a réintégré ITERG en tant qu'Ingénieur Développement de Procédés où il est particulièrement impliqué dans les missions d'audit/conseil et expertise autour de thématiques en lien avec les procédés industriels sur les corps gras.

CELLULE VEILLE ET COMMUNICATION



France MARET

Documentaliste
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.

ENVIRONNEMENT ET ÉCO-INDUSTRIES



Fabrice BOSQUE a intégré 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 (ENSMAC, 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.



Lou BERNARD est diplômée d'un doctorat en Chimie des Matériaux consacré à la synthèse, la caractérisation et à l'Analyse de Cycle de Vie de sels organiques lithiés destinés aux batteries de véhicules électriques, fruit d'un partenariat entre l'IMN (Nantes Université) et le Groupe Renault.

Elle a rejoint ITERG en 2022 en tant que cheffe de projet Environnement et Eco-Industries, où elle réalise et pilote les études environnementales d'industriels et de projets R&D dans le domaine de la chimie et des produits biosourcés.

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 COUÉDELO 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 Diététicienne 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 des Sciences Physique et Chimie (Université De Bordeaux) entre 2008 et 2011. Elle occupe depuis la responsabilité de Chef de projet.



Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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

ACTIONS DE FORMATION

ITERG


Siège social

11 Rue Gaspard Monge
CS 20428, ZA Pessac-Canéjan
33612 Canéjan – CEDEX

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